



NAZIONALE

B. Prov.

XVIII

85

NAPOLI

BIBLIOTECA

VITT. EM. III

BIBLIOTECA PROVINCIALE

Armadio

XIX



Handwritten signature or initials

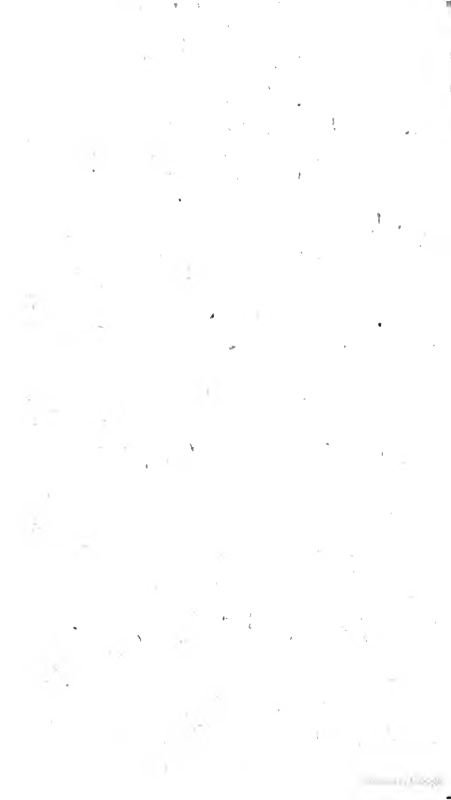
Palchetto

125-03-40

Num.º d'ordine

111

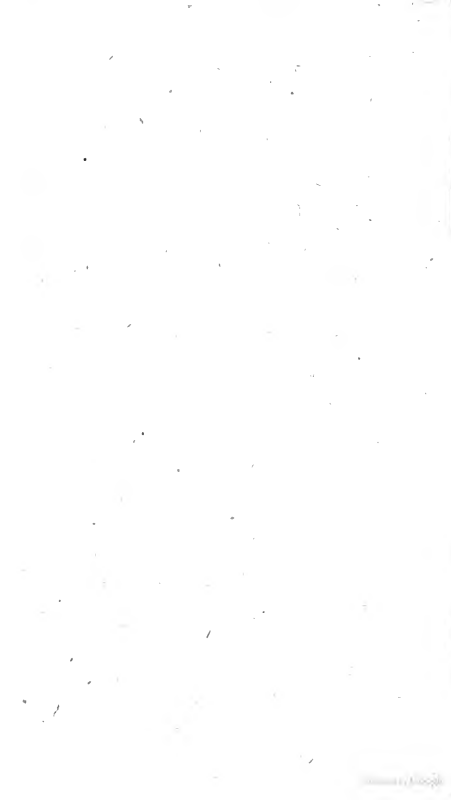




B. Pr.

XVIII

85



DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

Tome III.



642202
DICTIONNAIRE

DOMESTIQUE

PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoissances relatives à l'Economie domestique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture , la maniere de soigner les Chevaux , celle de nourrir & de conserver toute sorte de Bestiaux , celle d'élever les Abeilles , les Vers à soie ; & dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la Chasse , la Pêche , les Arts , le Commerce , la Procédure , l'Office , la Cuisine , &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres , comme aux Fermiers , aux Jardiniers , aux Commerçans , & aux Artistes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME TROISIEME.



A PARIS,

Chez VINCENT , Imprimeur - Libraire , rue
Saint - Severin.

M. D C C. L X V.

AVEC APPROBATION , ET PRIVILEGE DU ROI.





DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF.

MAC

MAC



AAYPOOSTEN, étoffe de soie des Indes orientales, apportées en Europe, par les vaisseaux de la Compagnie des Indes de Hollande.

MABOUJA : c'est une racine de l'Amérique, compacte, noire, plus dure & plus pesante que le bois de fer. Les sauvages en font leurs massues.

MABOUJAS, sorte de lézard de l'Amérique, qui ne diffère du caïpau que par sa queue, dont le cri annonce les changemens de tems.

MACADOSSIN. V. *Mechoacan*.

MACAF, en terme d'Imprimerie, sont deux mots joints ensemble par un trait horizontal, par exemple : Qu'a-t-il apporté ?

MACARON, pâtisserie faite de sucre, de farine & d'amandes douces, pilées, taillées en petit pain

Tome III.

plat, & figure ovale. Il y a les macarons communs, & les macarons fins. Dans les premiers on y met de l'eau-rose, & dans les derniers de l'eau de fleurs d'orange, avec laquelle on les glace, en y délayant du sucre en poudre, & qu'on fait cuire dans un four un peu chaud.

MACARON : les tabletiers peigniers nomment *peigne à macarons* celui qui est arrondi par les extrémités, pour que les grosses dents ne puissent blesser.

MACARONI, mets fait de farine & de fromage, cuit dans le pot avec la viande, dont les Italiens sont fort friands. Quand ces macarons sont taillés en menus filets, on les appelle *vermicelli*.

MACER, arbre des Indes & de Barbarie, qui donne une écorce qu'on emploie pour la dysenterie. Elle est grosse, rougeâtre, d'un goût amer

A

Il y a une autre drogue nommée *macis*, bien différente du *macer*. Le *macis* est l'enveloppe de la coque de la muscade.

MACERON, plante appelée *persil de Macédoine*, par les Botanistes. Elle pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, rameuses, cannelées, un peu rougeâtres. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ache, mais plus grandes, d'une odeur aromatique & d'un goût approchant de celui du persil. Ses fleurs sont petites, blanches, composées chacune de cinq feuilles, disposées en roses. Les semences jointes deux à deux, grosses, presque rondes, cannelées, noires & d'un goût amer, sont apéritives, propres pour exciter l'urine, bonnes pour la colique venteuse, ainsi que la racine qui est grosse, blanche, d'une odeur & d'un goût approchant, en quelque manière, de celui de la myrrhe.

MACHACOIRE ou **MAQUE**, instrument qui sert à rompre & à brayer le chanvre, & qui en se pare la filasse de la chenevotte.

MACHE, plante aussi nommée *doucette*, *salade de chanoine*, *blanchette* & *poule grasse*, dont il y a deux espèces, la commune & la grasse: celle-ci est encore appelée *mâche d'Italie*. La *mâche* vient dans tous les pays tempérés; c'est une salade d'hiver; celle que l'on cultive dans les jardins, a plus de force & fournit davantage. La première porte des feuilles longues, étroites, renversées sur terre; d'un verd clair & lisse. La feuille de l'autre est beaucoup plus large, & la plante un peu plus forte. Les maraichés en cultivent peu; elle paroît revêtue d'un petit duvet qui déplaît à bien du monde, elle n'est pas si douce au goût. La *mâche ordinaire* demande une terre bien amendée. On la sème en mars, parce qu'on l'éclaircit en cueillant la plus forte la première. Elle

veût être arrosée souvent & couverte de terreau jusqu'à ce que la semence soit levée. On en sème à la mi-Août, pour en manger en automne, jusqu'à la mi-Octobre, & cela, de quinze jours en quinze jours, pour en avoir l'hiver & le carême. Elle n'exige d'autres soins que d'être sarclée. On la laisse monter en graine sur la fin de l'hiver. Ses petits rameaux donnent de petits bouquets de fleurs blanches, tirant sur le bleu. La graine succède à la fleur. Celle de la commune est petite, plate & de couleur jaunâtre; celle d'Italie est longue, menue, de couleur cendrée, & a, à une de ses extrémités, un petit point noir; la fleur de couleur blanche, tirant sur le rouge, en est aussi différente. Quand cette graine est mûre, pour que le moindre vent ne la disperse pas, il faut arracher le matin les pieds à la rosée, lorsque les tiges commencent à jaunir. On met cette graine en cossé dans un lieu frais, un peu aéré. Quand cette graine s'est apurtée & perfectionnée, on la sème sur un linge, & on la laisse pendant quelques jours, ensuite on la vanne & on l'enferme. La graine de la commune reste dans sa bonté pendant sept à huit ans; celle de l'autre n'est bonne que quatre ou cinq ans. On ne doit pas semer cette graine la première année; elle est encore trop fraîche.

On mêle la *mâche* avec toutes sortes de salades d'hiver, céleri, beterrave, chicorée, & avec des anchois. Elle est rafraîchissante, laxative, adoucissante, & enfin très-saine. On la conseille, en médecine, pour la goutte, le scorbut, les rhumatismes, & l'affection hypocondriaque. Elle corrige l'âcreté des humeurs, émolle les acides qui dominent trop dans le sang. Les Anglois, comme nous, font beau-

coup de cas de la *mâche* ; celle qui vient naturellement passe pour être meilleure que celle des jardins. Les Botanistes connoissent plusieurs autres especes de *mâche*. Quand on commence à voir les laitues , on ne pense point aux *mâches*.

MACHEFER : ce nom est donné & à l'écume du fer , & aux scories & écailles qui sortent du fer, quand on le bat à chaud. On fait entrer ce *mâchefer* dans la composition de quelques remèdes; il est astringent.

MACHEMOURE : on appelle ainsi les biscuits de mër réduits en poussière , & dont les morceaux sont au-dessous d'une grosseur de noisette.

MACHER, ou *mâquer le chanvre*, c'est le briser avec la *macha-coire*. Voyez ci-dessus ce mot.

MACHINE : tout instrument propre à donner du mouvement s'appelle *machine* , & sert à augmenter les forces humaines & la vertu des forces mouvantes; cependant on fait une différence entre l'instrument & la machine. L'instrument est très-simple : tels sont le levier, le coin & le rouleau. La machine est plus ou moins composée, suivant son usage & sa destination : tels sont les engins, les grues, les chevres, les verrins, les gruaux, &c.

Outre les machines qui servent pour la construction des édifices, il y en a une infinité qui servent dans les manufactures, soit à préparer les matieres, soit à fabriquer les draps, toiles, étoffes, cuirs, &c. soit à leur donner la dernière perfection. Parmi ces sortes de machines, en usage dans les manufactures, sont entr'autres plusieurs métiers, quantité de rouets pour le moulinage & le dévidage des soies, pour le filage des laines, chanvres, lins, poils, &c. La machine à friser les draps, la calandre, les presses,

les moulins à foulon, à tan, à papier, & plusieurs autres. Il faut aussi compter les machines hydrauliques, qui, par le moyen de l'eau, ont leur mouvement & servent pour scier les bois & pour forer & liner les pièces d'artillerie, depuis le canon jusqu'aux plus petites armes à feu. Les machines qui donnent les mouvemens aux soufflets des fonderies & des forges pour toutes sortes de métaux. Enfin il n'y a point d'art & de métier qui n'ait sa machine particulière, plus ou moins composée, qui contribue à la fabrique de leurs différens ouvrages. Voyez l'explication de toutes ces machines à leurs articles particuliers.

MACHINE à friser les étoffes de laine ; c'est un moulin qui emprunte son mouvement, ou de l'eau, ou d'un cheval, ou de quelques hommes qui le font tourner par le moyen d'une manivelle.

MACHINE, chez les cordonniers, est une composition de cire blanche & de soufre, dont ils se servent pour cirer le fil blanc de Cologne, avec lequel ils cousent & assemblent proprement les empeignes & les quartiers des souliers. ce mot se dit aussi de la façon que les cordonniers & les savetiers donnent à leurs souliers, en arrangeant les fils avec leur *machinoir*, petit outil de buis, long de quatre à cinq poutces, arrondi par les deux bouts, à l'un desquels il y a des especes de dents, & dont le milieu s'enfonce un peu en arc des deux côtés, afin que l'ouvrier l'empoigne facilement.

MACHO, Quintal macho ; c'est, en Espagne, un poids de cent cinquante livres, plus fort de cinquante livres que le *quintal commun* qui n'est que de cent livres. Les poids d'Espagne sont plus foibles que ceux de Paris, & le *quintal macho* ne vaut que cent trente-neuf livres &

demie, un peu plus, un peu moins de Paris.

MACHURAT: on donne ce nom, dans les Imprimeries, aux apprentifs Imprimeurs qui commencent à apprendre leur métier. *Machurer* est un vieux mot françois qui signifie, *noircir* ou *barbouiller du papier*, ce qui arrive assez souvent aux nouveaux Imprimeurs qui ne tirent pas net les feuilles.

MACIS, mot indien, donné à l'enveloppe ou première écorce de la noix muscade, qui s'en sépare, à mesure qu'elle se sèche. Elle est tendre, odorante, de couleur rougeâtre ou jaunâtre. On donne au *macis* les mêmes propriétés qu'à la noix muscade. Les Hollandois en font un très-grand commerce. On en tire une huile qui a diverses propriétés en médecine.

MACLE, fruit de la grosseur d'une noix, espèce de châtaigne aquatique qui provient d'une herbe marécageuse, ou tréfle d'eau pointue en quatre ou cinq endroits.

MAÇON, se dit non-seulement de l'entrepreneur qui fait les marchés des ouvrages de maçonnerie dans un bâtiment, pour les faire exécuter par d'autres, & de l'ouvrier qui travaille de la main, sous ses ordres.

L'entrepreneur s'appelle *maître maçon*, & est membre, à Paris, d'une communauté considérable. L'ouvrier s'appelle simplement *maçon*, & est un manouvrier qui travaille quelquefois ou à la toise, ou à la tâche, & le plus souvent à la journée.

Les *maçons-manouvriers* & *journaliers* emploient le plâtre & le mortier: & leur art est de faire, dans les bâtimens, tout ce qui regarde la *maçonnerie*, comme de construire les murs, de les élever jusqu'à l'entablement, de les gouter, crépir & enduire, d'y emplo-

yer les pierres de taille, libages, moilons, briques ou plâtras qui leur sont livrés, de construire, bander & ceinturer les voûtes, de sceller les poutres, sablières & solives, de faire les entrevous & aires de planchers, de conduire les tuyaux des cheminées, de faire les cloisons, lambris, corniches, & enfin de faire tous les ouvrages où le plâtre ou le mortier, soit de simple terre, soit de sable, de chaux ou de ciment, sont employés.

Dans les constructions des édifices publics, des grands bâtimens & des maisons où les propriétaires ne veulent rien épargner pour la solidité, il y a les *appareilleurs* qui donnent à tailler les pierres; les *tailleurs de pierre* qui les taillent sur les panneaux & cartons que ceux-là leur fournissent; les *scieurs de pierre* qui les scienc & les débitent; les *poseurs* qui les placent, quand elles ont été élevées & guindées avec des engins; les *hallebarbiers* qui portent les leviers qui servent à mettre les pierres en chantier, pour les tailler, & à les charger sur les chariots & binards, pour les conduire au pied des engins; les *piqueurs* qui font travailler les *maçons* ou *limousins*, & qui en tiennent les rôles, les *chasse-avant* qui conduisent & font marcher les ouvriers & les chariots, & qui empêchent qu'on ne perde du tems dans les ateliers; les *loueurs* qui font les trous dans les pierres pour y placer les loupes de fer qui servent à attacher les cables avec lesquels on les élève, sont encore de ces ouvriers employés dans la *maçonnerie*. Il y en a encore beaucoup d'autres, comme les *aides-maçons* & les *aides-limousins*, nommés ordinairement *manouvres*, parce qu'il gachent le plâtre, le fassent & en battent les gravois, ou courroient diverses sortes de mortier, & enfin

les goujats qui portent le mortier sur leurs épaules ou sur leur tête, avec l'instrument nommé l'oiseau.

Les instrumens & outils, les engins & autres machines dont les maçons & les ouvriers employés à les servir, se servent, sont en très-grand nombre : & la plupart, quoique propres à la maçonnerie, sont encore communs à plusieurs autres arts & métiers.

Les instrumens & outils sont les mouffles & les poulies, le pied de chevre & la pince, la fiche ou couteau à mortier, les couteaux à scier, les scies ou dentelées, ou sans dents, le brancart, la civière, les charriots, le bourriquet, le binard, le bar, le baquet à mortier, l'auget & l'auge, le pic, la pelle de bois, la rape, la rondelle, le crochet, les riflards brételés, les gougues, le maillet, le ser quarré, le ciseau à ciseler, la feuille de fauge & la pioche, le descentroir, le gurllet, la langue de bœuf, les marteaux brételés, la masse de fer, le coin de fer, les têtus, la truelle brételée, celles à plâtre, à chaux & à fable, le compas commun & le compas à fausse équerre, les rabots à corroyer le mortier, l'oiseau, le niveau, la louve avec son esse & ses louvereaux, & le ciseau à louver, l'équerre, la fausse équerre, la sauterelle, le buveau, la règle à mouchette, la règle commune, le plomb à règle, le plomb à achas & le levier..... Les machines & les engins sont l'engin proprement dit, la chèvre, les escoperches, la grue, le gruaux, le vindas, le singe, les rouleaux simples & sans fin, avec les cordages & trouffes nécessaires pour les faire agir & mettre en mouvement. Voyez l'explication de tous ces mots à leurs articles.

MAÇONNAGE, ouvrage fait par un maçon. Ce sont les maîtres

maçons & jurés experts qui, avec les greffiers de l'écritoire, régulent les difficultés qui arrivent en fait de maçonnerie, soit pour la bonne qualité de l'ouvrage, soit pour les toises. Un maître maçon est garant de la solidité de son ouvrage pendant dix ans. La jurisprudence des arrêts a réduit la garantie des ouvriers à ce terme. Elle duroit pendant quinze ans chez les Romains. Un maître maçon n'est point déchargé de la garantie des dix années, en disant que son ouvrage est conforme aux plans & devis, parce qu'il doit exécuter ces plans & devis conformément aux règles de l'art, & de manière que les ouvrages soient solides & permanens. Il y a une juridiction à Paris pour juger, en première instance, les contestations qui surviennent entre les maîtres maçons, pour raison de leur art & métier. Les appels se portent au parlement, ceux qui l'exercent s'appellent *Général des œuvres de maçonnerie de France*. Elle a ses procureurs particuliers, & n'a été établie qu'en 1645.

MAÇONNERIE : par ce mot, on entend & l'art de maçonnerie & l'ouvrage du maçon. Dans le premier sens, on dit ; ce maître maçon, cet entrepreneur s'entend bien en maçonnerie, pour dire qu'il est expert dans l'art d'ordonner & de conduire un bâtiment. Dans le second sens, on dit : Il y a pour dix, vingt, trente mille livres de maçonnerie dans cette maison, pour dire que le seul ouvrage des maçons revient à cette somme.

Les especes de maçonneries, dans les bâtimens, se réduisent à cinq.

1. La maçonnerie en liaison, c'est la meilleure de toutes, & est celle qui est construite de carreaux & de boutisses de pierres posées en recouvrement les unes sur les autres.

2. Celle de brique qui se fait avec

de la brique cuite, posée en liaison & proprement jointée avec du plâtre & de la chaux.

3. Celle de moilon, où les moilons sont d'appareil, bien équarris, posés de niveau, & piqués en parement.

4. Celle de limosinage qui se fait avec du moilon sans parement.

5. Celle de blocage qui est la moindre de toutes, & qui se fait avec des pierrailles jettées à bain de mortier.

MACOQUER; c'est le fruit du calebassier, arbre de l'Amérique, fruit semblable à nos melons, ou citrouilles, d'un goût fort agréable.

MACREUSE, oiseau qui participe de la nature du poisson. Il a l'apparence du canard, & demeure presque toujours sur la mer où il plonge jusques dans le fond de l'eau pour chercher dans le sable de petits coquillages dont il se nourrit. La *macreuse* vit aussi d'insectes, de plantes marines & de poissons. Ses ailes sont fort petites, à proportion de son corps, ce qui fait qu'elle ne vole qu'avec peine, & qu'elle ne s'élève jamais plus de deux pieds au-dessus de l'eau. Ses pieds, qui sont très-foibles, lui servent plutôt de nageoires que de pieds, & ses ailes autant à marcher sur la surface de l'eau, qu'à voler. En effet lorsqu'elle se veut transporter d'un lieu dans un autre, elle se soutient sur l'extrémité de ses pieds & de ses ailes, & court ainsi avec beaucoup de vitesse sur la surface des eaux. Elle a le bec plat & large, avec une élévation considérable au-dessus des narines, vers lesquelles il y a beaucoup de jaune & un peu de rouge. Elle a les pieds noirs : les doigts qui le sont aussi, & quelquefois rouges, tiennent à une membrane noire qui sert à nager. Les plumes du mâle sont noires, celles de la femelle sont grises,

La chair de la *macreuse* est dure, coriace & d'un suc grossier, & a le goût marin & sauvage. Elle renferme beaucoup d'huile, comme on peut s'en convaincre aisément, en examinant ce qui en découle, quand on la fait rôtir, son foie, sur-tout, abonde en huile. La *macreuse* noire passe pour la meilleure, la grise, qui est la femelle, & qu'on appelle communément *biset*, est plus coriace. On peut, si non en tout, du moins en partie, corriger, par le moyen des assaisonnemens, le mauvais goût & la mauvaise qualité de la *macreuse*.

On la fait cuire quatre ou cinq heures à petit feu, avec de l'eau, du beurre & du vin blanc, mêlés de sel, fines herbes, de laurier, clous de girofle & de poivre, puis on la mange avec une sauce au beurre, relevée d'un peu de vinaigre. Comme la chair de cet oiseau n'est pas fort agréable par elle-même, il est certain que cet assaisonnement doit un peu la corriger.

La *macreuse* apprêtée encore au chocolat perd beaucoup de son mauvais goût & de sa mauvaise qualité. On la lave bien après l'avoir vidée, & on la fait blanchir sur la braise, ensuite on la met avec un peu d'eau dans un vaisseau de terre, ou on la fait cuire avec du sel, du poivre, du laurier & des fines herbes, après quoi on prépare un peu de chocolat de la même manière que si c'étoit pour le boire, & on le verse dessus la *macreuse*. Etant cuite de cette façon, on la mange avec tel ragoût que l'on veut, on remarque qu'elle est beaucoup moins coriace, ainsi préparée, que d'aucune autre manière; ce qui vient de la substance fine & sulfureuse du chocolat qui, en pénétrant la chair de la *macreuse*, en attendrit les fibres. On fait encore de cet oiseau, un mets assez

bon en le faisant rôtir à la broche , après en avoir rempli le corps d'une pâte composée de mie de pain , de sel , de poivre , de clous de girofle , de feuilles de laurier , de thym , d'écorce d'orange , de persil , de vin rouge & de beurre. Ce que nous venons de dire suffit pour faire connoître les avantages qui en résultent. On permet l'usage de cet oiseau dans le carême , & on en fait encore des terrines , des potages aux navets , & même des pâtés.

MACULATURE *en terme d'imprimerie*, sont les mauvaises feuilles de papier blanc , ou celles qui sont mal imprimées. Elles ne servent qu'à emballer des livres ou autres marchandises. . . . Les marchands papetiers donnent le nom de *maculature* à une sorte de gros papier grisâtre qui sert à envelopper les rames de papier.

MADA-DOURO, ou **MÆDA-DOURO** : c'est une monnoie d'or de Portugal , qui vaut six pièces de huit.

M A D A M E , *Cuisse-madame*, poire , espèce de roussellet , dont la chair est entre tendre & cassante , un peu musquée & fort agréable , quand elle est bien mûre , & accompagnée d'une eau assez abondante ; cette poire & le gros blancquet sont les premières raisonnablement grosses & bonnes , qu'on ait dans le mois de Juillet. L'arbre qui donne ce fruit , porte de fort beaux buissons : le seul défaut que la *Quintinie* y trouve , c'est qu'il est difficile à donner du fruit , mais du moment qu'il a commencé , il fait des merveilles.

MADAME D'HUMIERES : *Morin* donne ce nom à un œillet de couleur de rose claire , dont la fleur est d'un grand blanc , tracé de gros panaches. Sa plante est tardive à prendre racine. Elle devient forte & robuste ; mais l'œillet creve ,

si on lui laisse cinq boutons.

MADAME DORIEUX, est un autre œillet qui ne diffère en rien du précédent , sinon que sa couleur est plus pâle.

MADELENE, ou **MAGDELENE**, poire assez grosse , verte & passablement tendre , approchant beaucoup de la figure des bergamottes , qui mûrit dans les commencemens de Juillet , & est ainsi des premières poires d'été. Quand elle est jaune , elle est passée & pâteuse : il faut la cueillir , quand elle commence à jaunir.

MADELENE : nom de pêche , dont il y a deux espèces , la blanche & la rouge. La blanche commence à mûrir à la mi-Août , & fournit en Septembre. Quand elle est en bon fonds , & bien exposée , c'est une excellente pêche ; mais les fourmis en sont très-friandes. . . . La *madelene rouge*, qui est la même que la *double troye* & la *paysanne*, mûrit aussi à la mi-Août : elle est sujette à devenir jumelle , ce qui l'empêche de devenir un beau fruit. La chair en est un peu fine , & le goût assez bon. En de certains lieux elle fait des merveilles en grosseur , & est d'un très-bon goût.

MADOUINE : c'est la pistole de Piémont , qui vaut dix livres seize sols huit deniers de France.

MADRAGUE, espèce de filet , fait de corde de jonc , dont on se sert sur les côtes de Provence , pour la pêche du thon.

MADRE, *bois madré* ; c'est du bois veiné comme du noyer , du hêtre , &c. *Madré* se dit aussi d'un oiseau de fauconnerie qui a mué.

MADREPORE, production de la mer qui est dans la classe des *lithophytes*, pierres plantes. Le *madrepore* en est une espèce particulière , qui est différente du corail par ses branches percées des trous , disposées assez souvent en étoiles.

La couleur de ce *lithophyte* est blanche, quelquefois grise, & quelquefois rouge, marquée de blanc. Voyez la *classe des lithophytes dans la conchyliologie* de M. d'Argenville, ou dans le *Dictionnaire raisonné des animaux*.

MADRIER, poutre plate, ou grosse planche de cinq à six pouces d'épaisseur, qui sert à divers usages dans la charpente d'un bâtiment.

MADRURE : ce sont les veines de couleurs & de figures différentes qui paroissent sur le bois. *Madrures* se dit aussi, chez les pelleziers, des taches qui sont sur les peaux du tigre, du léopard, de la panthere, du chat, & de quelques autres. Il y a aussi non seulement des oiseaux de fauconnerie, mais encore d'autres oiseaux qui ont des *madrures*. La grive, par exemple, est si grivelée qu'on pourroit dire qu'elle est *madrée*.

MÆNA, espèce de hareng, marqué de chaque côté, d'une tache ronde, noire, azurée ou jaune, quelquefois variée par tout le corps, de beaucoup de couleurs différentes. Cette espèce est aussi bonne que le *hareng ordinaire*. Voyez *Hareng*.

MAGALAISE, & *Magne*, ou *Magnese*, dans Trévoux *Magnésie*, minéral assez semblable à l'antimoine, à la réserve qu'il est plus tendre, & qu'au lieu d'aiguilles, on y voit de petits brillants. On le tire en morceaux de différentes grosseurs & figures, de quelques carrieres de Piémont. Il faut choisir ce minéral tendre, brillant, le moins rempli de roches & de menu que l'on pourra. Il y a de la *magalaïse* grise & noire. La première est très-rare, les émailleurs & les potiers de terre se servent de l'autre. Les verriers en emploient aussi pour purifier leur verre, mais en petite quantité, parce qu'autrement ils lui donneroient un œil ou trop

bleu, ou trop couleur de pourpre.

MAGASIN, lieu où l'on serre des marchandises, soit pour les vendre en pièces, comme on dit, *balcon sous corde*, ce que font les marchands en gros, soit pour les y réserver & garder jusqu'à ce qu'il se présente une occasion de les porter à la boutique, comme font les marchands en détail. Ceux-ci donnent aussi le nom de *magasin* à leur arrière-boutique où ils mettent les meilleures marchandises dont ils ne veulent pas faire de montre.

Les grands paniers que l'on met au devant & par derrière des carrosses, coches, carioles, & autres voitures publiques, sont nommés *magasins*, parce qu'on y met les hardes, malles & caissettes des personnes qui vont par ces voitures, ou ballots, balles & caisses de marchandises que les marchands envoient à leurs correspondans.

Un *marchand en magasin* est celui qui ne tient point de boutique ouverte sur la rue, & qui vend en gros ses étoffes & ses marchandises. On appelle *garçon de magasin*, ou un apprentif marchand qui, après son apprentissage, sert chez les marchands en magasin pour se fortifier dans le négoce par une plus longue expérience, & le *garde-magasin* est celui qui a soin des marchandises qui sont enfermées dans un magasin, soit pour les délivrer par les ordres du maître, soit pour en recevoir de nouvelles quand elles arrivent.

On dit des marchandises qui ne sont plus de mode ou de débit, que c'est un *garde-magasin*; c'est pour le gros, ce qu'est un *garde boutique* dans le détail.

MAGDALEON : les épiciers donnent ce nom à des pains de souffre, en forme de cylindre, qui ont six pouces de long sur dix-huit lignes de diamètre.

MAGISTRAT : les *magistrats* sont des personnes établies par le roi pour rendre la justice à ses sujets. La qualité de *magistrat* n'appartient qu'aux juges royaux, & ne se dit guères que des grands officiers ; mais il y en a qui prétendent que lorsqu'un seigneur a haute, moyenne & basse justice, son juge doit être regardé comme *magistrat* dans le détroit de sa juridiction. L'injure faite à un *magistrat*, dans ses fonctions, est punie comme crime de lèse-majesté ; & on punit aussi très-sévèrement celles qui lui sont faites, lorsqu'il est revêtu des habits de la *magistrature*.

MAGNAN : c'est le nom qu'on donne, en plusieurs provinces du royaume, aux chaudronniers. Voyez ce mot.

MAGNE, ou **MAGNESE**. Voyez ci-dessus *Magalaise*.

MAGNESIE. Voyez le même mot.

MAGNETTE, nom qu'on donne à une toile fabriquée en Hollande. Voyez *Toile*.

MAGRABINE, toile fabriquée en Egypte, & qui se vend au Caire. La pièce est de vingt-huit à trente pieds de longueur, sur sept à huit pieds de largeur.

MAGUE, arbre fameux des Indes occidentales, espèce d'aloës, appelé par les Indiens *karata*, ou *carata-guacu*, & par les Espagnols *cardon*, parce que ses feuilles sont épineuses ; elles sont fort amères en leur extrémité, grosses & longues environ d'une demi-aune. On en tire une espèce de chanvre extrêmement fort, dont on fait de la ficelle, des cordes, & une étoffe qui ressemble à du canevas de Flandre. On en tire aussi un chanvre délié, dont on fait des filets pour prendre les oiseaux. Sur ses feuilles cannelées se ramasse de l'eau de pluie qui sert à différentes mala-

dies, à faire mourir les vers, à guérir les plaies chancreuses & enflammées, & à ôter les taches des habits. C'est un arbre fort laid, dont le bois est léger & l'écorce assez déliée. Il est haut de vingt pieds, & gros comme la cuisse. Sa moëlle est spongieuse, légère, & sert aux sculpteurs & aux peintres. Les Indiens en font un breuvage extrêmement fort, en le mêlant avec le maïs.

MAHALEB, ou **BOIS DE SAINTE-LUCIE**, espèce de cerisier sauvage, dont le bois est gris rougeâtre, agréable à la vue, compacte, assez pesant, odorant, couvert d'une écorce brune, ou d'un noir tirant sur le bleu, dont les feuilles, pareilles à celles du bouleau, ou à celles du peuplier noir, sont plus petites, un peu moins larges que longues, crénelées aux bords, vineuses, d'une couleur verte & réjouissante. Cette arbre a les fleurs semblables à celles du cerisier ordinaire, plus petites, blanches & de bonne odeur. Ces fleurs sont suivies de petits fruits ronds, noirs, de la figure de nos cerises, amers, un peu charnus, contenant un noyau dans lequel on trouve une amande amère ; ce bois nous vient de Lorraine. Les ébénistes se servent du tronc de cet arbre pour leurs beaux ouvrages, & les médecins & parfumeurs de l'amande de son fruit dans les compositions.

MAHOT, arbrisseau rampant des Antilles, qui croît dans les marais, dont l'écorce fibreuse, & extrêmement forte, sert à faire des cordes.

MAHOUT, espèce de drap fabriqué en Angleterre & aussi en Languedoc, Dauphiné & Provence, destiné pour les Echelles du Levant.

MAHUTES, en termes de fauconnerie, sont le haut des ailes des oiseaux à la partie près du corps.

MAI, cinquieme mois de l'année, à compter par Janvier.

Les soins d'un laboureur, pendant ce mois, sont de faire sarcler ses bleds, de labourer, pour la premiere fois, les terres qui ne le sont pas encore, de veiller à ce que tout soit en état dans sa maison, & de faire tondre ses brebis, si la chaleur commence à se faire sentir, & que le beau tems s'annonce.

Dans ce mois, un jardinier doit être alerte : il a du travail, il faut qu'il sarcle, qu'il laboure, qu'il nettoie, qu'il ébourgeonne, qu'il palisse, qu'il arrose, qu'il détourne les eaux des orages, selon que les différens endroits d'un jardin ont trop ou trop peu d'humidité.

Pendant ce mois, dans un jardin fruitier, on greffe encore en couronne : on retire de derriere les échelas des espaliers les branches qui s'y sont glissées. On pince, on taille, on ébourgeonne les pêchers : on pince aussi les greffes en fente, & on les lie pour les assurer contre les vents : on ébourgeonne les poiriers, on épluche les arbri-cots pour ôter & confire ce qu'il y en a de trop. On en fait autant aux poiriers & aux pêchers, quinze ou vingt jours après. On met en terre les arbres en mannequin, on sort les figuiers de la serre, on les taille, on les arrose, & leurs fruits grossissent à la pleine lune. C'est dans ce même mois qu'on ébourgeonne aussi la vigne, qu'on la lie aux échelas, ou bien qu'on la palisse.

Dans un jardin potager, on sème en Mai, comme on l'a fait les deux mois précédens, des raves parmi d'autres plantes. Pendant les pluies douces, on découvre tout ce qui est sous cloche & sous chassis. On sarcle les plaûches ensémençées, on sème les haricots qui ne sont plus en danger de périr par la ge-

lée. On sème sur couche les choux-fleurs, citrouilles, potirons & melons, mais on n'en sème plus, passé la mi Mai, non plus que des laitues, si ce n'est celle de Genes, la petignaux & la laitue d'Allemagne. On sème en terre des navets pour en avoir des premiers, des choux d'hiver, des choux de Milan, & de la chicorée, pour en avoir de bonne à la fin de Juillet. On replante de la poirée la plus blanche, des melons, courcoubres & citrouilles : on taille les melons, on lie les laitues, on sème encore des pois de la grosse espèce, on rame & on serfouit les autres.

A la mi Mai, on éclaircit les racines qui levent trop dru, & on en replante ailleurs, comme beterraves, panais, &c. ainsi que des crêpes vertes, des aubervilliers, des chicons, des impériales, du pourpier pour grainer sur la fin du mois. Pendant ce mois, on fait la guerre aux gros vers blancs qui s'attachent alors aux fraisières & aux laitues pommées, & aux chenilles vertes qui rongent les groseilliers.

Dans un jardin à fleurs, au commencement de Mai, s'il n'y a plus d'apparence de gelée, un jardinier soigneux commence la premiere toute des palissades, des bouis, filarias, ifs, épicias, &c. sort de la serre, au premier quartier de la lune, les orangers, met en caisse ceux qui en ont besoin, taille les jasmins, sème les plantes annuelles pour avoir des fleurs tout l'été ; sur-tout les amarantes, les muscipula, ou attrappe-mouches, les fousis, les scabieuses, les cyanus, les pensées, &c. On plante aussi des marguerites, des oreilles d'ours, des narcisses ; quoique tous en fleurs, cela ne les empêche pas de bien reprendre. On transplante encore les cyclamens d'automne & les iris bulbeux : on sépare les juliennes pour

les multiplier : on marcotte les giroflées jaunes, ou on les multiplie de bouture, & on recueille la graine d'anémone.

C'est dans ce mois qu'un curieux a un émail de fleurs de toutes espèces, comme tulipes, giroflées, primeveres, juliennes, marguerites, jacinthes, pensées, violiers, anémones, narcisses, œillets de montagne, œillets de poète, cyanus, iris, géranions, fraxinelles, renoncules, ancolies, hémérocailles, véroniques, asphodeles, martagons, lys, flammes, pieds d'alouette, jaccées, muguet, pivoines, fleurs d'oranges, lilas, tréfle jaune, siringa, roses, chevreseuilles, &c.

Dans le mois de *Mai* le jardin potager donne quantité de verdure, salades, raves, asperges & concombres, des premiers pois, des fraises, même quelques cerises & des chicons blancs, quand ils ont été élevés sur couche & qu'on en a replanté de bonne heure.

MAI, chez les vendeurs, se dit du fond d'un pressoir où l'on met les choses que l'on veut fouler & presser, comme les raisins, les pommes, poires pilées, pour en exprimer le suc. Ce fond de pressoir qui consiste en planches, doit être bien joint pour que le moût ne s'enfuie pas.

On donne aussi le nom de *mai* à une espèce de coffre plus étroit par en-bas, ou en demi-rond, qui sert à pétrir & à demêler la farine avec de l'eau tiède, & en faire de la pâte, dans laquelle on met du levain ou du leveton de bière pour la faire lever.

MAI, est encore un arbre ou gros rameau de verdure qu'on plante au premier jour de *Mai*, devant la porte d'une personne qu'on veut honorer. Tel est le *mai* que les clercs de la bazoche du parlement

de Paris plantent tous les ans dans la cour du palais, appelée la *cour du mai*.

MAIDAN, ou MAYDAN : on donne ce nom dans presque toute l'Asie, aux places publiques destinées pour le commerce, & où se tient le marché des denrées & des marchandises.

MAIDIN : c'est une monnaie d'argent, qui a cours en Egypte, & qui vaut depuis dix-huit jusqu'à vingt-un deniers de France.

MAJESQUE : suivant la coutume du Béarn, c'est un droit domanial dans cette province de vendre seul son vin pendant tout le mois de Mai, privativement à tout autre.

MAJESTUEUSE ; (La) c'est, en terme de fleuriste, un œillet qui est un pourpre sur un fin blanc ; sa fleur est grosse & sa plante vigoureuse, son verd bien conditionné. On ne lui laisse que cinq boutons.

MAJEUR, l'âge pour acquérir la majorité est fixé par le droit, & par presque toutes les coutumes du royaume, à vingt-cinq ans : il en est quelques unes, comme, par exemple, celle de Normandie & des Pays-Bas, qui la fixent à vingt ans. Le domicile du père règle la majorité des enfans. Ainsi quoique le fils d'un homme domicilié à Paris, soit élevé & demeure en Normandie, il n'est majeur, en Normandie, qu'à vingt-cinq ans. De même, si le père est domicilié en Normandie, ou si la succession y est ouverte, les enfans nés en Normandie, soit mâles ou femelles, seront majeurs à vingt ans à Paris, & pourront régir, gouverner & administrer leurs biens situés sous l'empire de la coutume de Paris, sans être obligés de se faire émanciper. Il n'y a point d'âge certain pour la majorité de ceux qui se mêlent de commerce, & les mar-

chands sont réputés *majeurs* pour le fait des marchandises, dès le moment qu'ils entrent dans le négoce.

MAIGRE, en cuisine, un repas en *maigre*, est celui où l'on ne sert que du poisson ou des légumes apprêtés de différentes manières. Il y en a qui regardent le *maigre*, ou l'abstinence des viandes comme incompatible avec la santé. Ce régime n'a rien de contraire à la nature de nos corps, & pourvu qu'on veuille apporter quelque attention dans le choix des *alimens maigres*, & qu'on n'en pervertisse point la qualité par l'abus des assaisonnemens, on peut vivre sainement de racines, d'herbages, de fruits, de poissons, &c. Les moines de la Trappe qui ne se nourrissent que de légumes, les Chartreux, les Bénédictins réformés & autres ordres, tant en hommes qu'en femmes, qui ne connoissent l'usage des viandes que dans les maladies, menent, la plupart, une très-longue vie, en faisant toujours *maigre*; mais si le *maigre* n'est pas incompatible avec la santé, il ne faut pas dire pour cela qu'il est plus salutaire que l'usage de la viande; c'est même une opinion aussi opposée aux principes de la bonne physique, qu'à l'expérience, que de soutenir que les *alimens maigres* sont plus nourrissans, qu'ils se digèrent mieux, qu'ils engraisent & fortifient davantage, qu'ils produisent un sang plus gras, plus lactueux, plus abondant, & qu'ils donnent par conséquent plus d'embonpoint.

Écoutez M. Andry sur une matière aussi intéressante pour la nature humaine. Le propre de l'aliment, dit-il, est de réparer la substance du corps, à mesure qu'elle se dissipe, & une nourriture qui rempliroit sans déchet cette perte, nous rendroit immortels, puisque nous

ne vieillissons que parce que nous perdons plus que nous ne réparons. Sur ce principe, l'aliment le plus parfait sera celui dont les parties auront plus de disposition à se tourner en notre substance, non en cette substance superflue qui ne va souvent qu'à grossir inutilement le volume du corps, & qui, loin d'augmenter & d'entretenir les forces, ne sert qu'à les accabler, mais en cette humeur balsamique qui fait le soutien de la vie, & dont les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu.

Un aliment, pour être propre à réparer en nous ce baume de vie, ne doit être ni trop aqueux, ni trop terrestre. S'il est trop terrestre, il ne sçauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez simples pour pouvoir être mises en œuvre. S'il est trop aqueux, il n'en sçauroit donner qui ait assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires. Il ne doit pas non plus avoir des principes trop actifs : autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer; & il ne passe en notre nature, qu'après l'avoir considérablement changée.

Suivant ces réflexions, continue M. Andry, il est aisé d'apercevoir que la nature la plus convenable à l'homme, considéré dans son état présent, (car avant le déluge il étoit plus sain) ne sçauroit être les légumes, les herbages, les racines, les fruits, les poissons. La terre domine dans les légumes, l'eau dans les herbages & dans les poissons, la terre & l'eau dans les racines, la terre dans quelques fruits, l'eau dans quelques autres, ainsi que l'analyse nous l'apprend, & entre les végétaux qui servent à notre nourriture, il y en a plusieurs dont les principes actifs sont plus développés qu'il ne faut, pour la perfec-

tion d'un aliment convenable à l'homme, ainsi que l'on voit par l'extrême acidité de quelques-uns, par l'extrême âcreté de quelques autres, &c.

L'aliment donc le plus sain & le plus nourrissant pour l'homme, est celui qui ne renferme ni trop de terre, ni trop de flegme, & dont les principes actifs ne sont point trop développés. Ces conditions qui manquent dans la plupart des *alimens maigres*, se trouvent dans la chair des oiseaux & des quadrupèdes qui nous servent de nourriture. Cette chair n'est ni trop terrestre, ni trop aqueuse; les principes actifs qu'elle contient sont si concentrés & si intimement mêlés, qu'elle n'a rien d'âcre ni de piquant, & qu'elle n'excite sur la langue qu'une saveur, telle qu'il la faut pour détacher la salive qui doit préparer l'aliment dans la bouche.

On ne nie cependant pas que la plupart des *alimens maigres*, & sur-tout des poissons, ne soient de bons alimens; mais il ne suit pas de-là qu'ils soient meilleurs que la viande & qu'ils nourrissent davantage.

MAILLE ou OBOLE, petite monnaie imaginaire, ou de compte, estimée la moitié d'un denier tournois, ou la vingt-quatrième partie d'un sol tournois. La *maille* a été autrefois une monnaie courante, ou la plus petite de celles qui ont eu cours en France. On donnoit encore le nom de *maille*, parmi le peuple, au dernier tournois, sous Henri IV, à ces plus petites des espèces courantes.

MAILLE, chez les marchands orfèvres & chez les monnoyeurs, est une sorte de petit poids, qui vaut deux felins.

MAILLE, dans les manufactures de bonneterie, se dit du travail entrelacé de bas, camisolles & autres

ouvrages de soie, de laine ou autres matières, qui se font au tricot, ou au métier. Plus le fil dont un bas est fabriqué, & filé fin, plus la *maille* est fine; & plus le fil est filé gros plus la *maille* est grosse.

MAILLE, se dit aussi du tissu de plusieurs filets de fer, dont étoient autrefois composées diverses sortes d'armures, comme les hauberts. On en faisoit des gants & des espèces de jambiers. Les chevaux même en étoient souvent entièrement couverts.

MAILLE, est encore une ouverture en forme de losange, qui étant plusieurs fois répétée, sert à faire les treillis de fer ou de l'éton. Cet ouvrage se vend au pied en carré, plus ou moins, suivant que la *maille* est large ou étroite, ou que le fil est gros ou menu. Ce sont les maîtres épingliers qui font les *treillis à mailles*.

MAILLE, parmi les pêcheurs de poisson de mer ou d'eau douce, est l'ouverture carrée, & diverses fois recommencée, faite avec du fil, ou de la lignette, & travaillée avec une espèce d'aiguille de bois, qui compose les filets des pêcheurs. Les ordonnances de la marine, ont déterminé la largeur que doivent avoir les *mailles* de chaque filet, à raison de la pêche où on les emploie; & les ordonnances des eaux & forêts ont fixé sur un seul moule les *mailles* de tous les filets à pêcher en rivière. Il y a les *mailles à losanges*, qui sont celles dont la pointe est en haut, lorsque le filet est tendu; les *mailles carrées*, qui sont celles qui paroissent rangées en damier, lorsque le filet est tendu. Il y a encore les *mailles doubles*. Les *mailles* pour les filets à prendre des petits oiseaux sont les mêmes que pour les filets à prendre de petits poissons.

MAILLE, parmi les jardiniers,

se dit de l'œil d'où sort le fruit des melons & des concombres. Ils appellent aussi *mailles*, des ouvertures qu'ils laissent dans un treillage qu'ils font avec des échalas. Ces *mailles* sont de sept à huit pouces de large sur neuf, ou de quatre sur cinq, selon que l'on veut que le treillage soit maillé près. Les *mailles* sont plus près-à-près pour les treillages en ornemens, que pour ceux en expalier. Un treillassier fait connoître en son art son adresse & son industrie, lorsqu'il maille juste & bien à plomb.

MAILLÉ : on dit que des *perdreaux* sont maillés, quand leurs plumes changent de couleur, & qu'ils deviennent forts.

MAILLEAU, petit instrument de bois en forme de maillet, dont les tondeurs de draps se servent pour faire mouvoir celui des deux couteaux des forces à tondre, que l'on nomme le mâle. Quand le *mailleau* n'a point de manche, on lui donne le nom de couteau.

MAILLER une toile de batiste, c'est la battre sur une pierre de marbre, avec un maillet de bois bien uni, pour en abattre le grain, & lui donner un œil plus fin.

MAILLER un treillis de fil de fer ou de l'eron, un treillage, un filet de pêche, ou pour prendre des oiseaux. Voyez ci-dessus *Maille*.

MAILLET, gros marteau dont se servent plusieurs ouvriers & artisans qui travaillent du ciseau, tels que sont les sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre, maçons, menuisiers, charpentiers, &c. Le *maillet* est composé de deux pièces, du manche & de la masse. Les *maillets* des menuisiers & charpentiers sont ordinairement équarris; ceux des sculpteurs, marbriers, tailleurs de pierre & maçons sont plus ronds. Ceux des vanniers ont la tête en forme de cube, de quatre pouces

en quarré : ils s'en servent pour frapper sur l'instrument appelé la beccasse, lorsqu'ils veulent border les hottes de clôture & les vans à vanner les grains.... Le *maillet* des fondeurs des petits ouvrages est plus gros & plus pesant que celui des menuisiers. C'est avec ce *maillet* qu'ils réduisent en pélotes le cuivre en feuilles, qu'ils veulent mettre à la fonte.... Les carriers ont des *maillets*, qui sont de grosses masses de fer de différens poids, dont ils se servent à frapper les coins de fer, avec lesquels ils coupent la pierre. Ils ont ordinairement trois *maillets*, un de quarante-cinq livres, un de vingt, & un de quinze.

Les plombiers & les tonneliers ont aussi leurs *maillets*, mais différens de ceux dont on vient de parler. Le *maillet* des tonneliers à la masse très-plate & n'a guères plus d'un pouce & demi d'épaisseur : sa forme est quarrée, plus longue que large, un peu ceintrée par en-haut, & échancrée par le bas. Le manche est placé dans l'épaisseur de la masse. Les tonneliers s'en servent à enfoncer & à faire joindre les cerceaux; & il est plat, afin qu'il se couche le long de la pièce en frappant le cerceau... Pour le *maillet* des plombiers, ce n'est proprement qu'un *demi-maillet* de sculpteur, c'est-à-dire, une masse coupée en deux dans sa longueur, en sorte qu'un côté est plat & l'autre en demi-cercle. Le manche est placé dans le demi-cercle, mais couché & parallèle à la section du cylindre. On s'en sert pour battre le plomb par le côté qui est plat, & quelquefois pour frapper sur des outils par l'un des bouts.

Les tourneurs & les nattiers se servent aussi des *maillets*, mais plus pesants & à plus long manche, pour battre sur la pierre la paille mouillée qu'ils emploient, les uns pour empailler les chaises qu'ils

font, & les autres pour tracer & faire leurs nattes. . . . Les chaudronniers ont des *maillets* de buis pour les diverses façons qu'ils donnent à leurs ouvrages, en les fabriquant à froid. Ils en ont de gros, de petits & de médiocres, les uns pour faire la quarre des chaudrons, les autres pour redresser & enlever l'ouvrage.

MAILLIER, est l'artisan qui fait des armes, composées de petites chaînettes ou mailles de fer. On l'appelle *chaînetier*.

MAILLON, espece de petit anneau d'émail, qui, dans les métiers des ferandiniens gaziers, sert à attacher les lisettes aux plombs. . . . Les horlogers appellent *maillon* une petite pièce d'une forme ovale, percée de deux trous, pour faire des chaînes de montre. . . . Il y a des jardiniers qui appellent aussi *maillon* un nœud qu'ils font, quand ils lient avec de l'osier les perches & la vigne d'une treille.

MAILLURE, en *fauconnerie*, sont les taches, mouchetures, diversités de couleurs, qui forment des mailles sur les plumes de l'oiseau de proie.

MAIN, se dit figurément de plusieurs choses dans le commerce & parmi les artisans.

Acheter une chose de la *premiere main*, c'est l'acheter sans qu'elle ait passé par les mains des revendeurs. Les marchands en gros n'achètent que de la *premiere main*, & les détailliers de la seconde. C'est un grand avantage dans le négoce d'avoir les choses de la *premiere main*, & c'est de cet avantage que les Hollandois savent si bien profiter dans le commerce des épiceries.

MAIN D'ŒUVRE, s'entend dans les manufactures, de l'ouvrage que fait le fabriquant, & du prix quel entrepreneur lui en donne.

MAIN, se dit, en *mécanique*, de plusieurs crampons ou essés qui servent à tirer quelques fardeaux en haut. On dit la *main* d'une corde à puits, la *main* d'une loupe, la *main* d'un engin, d'une chevre, d'une grue, &c. . . . *Main* est aussi un morceau de cuivre, de fer, ou de bois, qui soutient l'axe ou boulon, autour duquel roule une poulie. . . . *Main*, les menuisiers appellent la *main* d'un sergent, l'instrument dont ils se servent pour coller ou cheviller leurs ouvrages; c'est un crochet mobile qui monte ou qui descend le long de la barre de fer, qui est la principale pièce de cet instrument.

Les banquiers, commis, caissiers donnent le nom de *main* à un instrument de cuivre ou de fer-blanc, qui lui sert à ramasser sur leur comptoir ou bureau l'argent qu'ils en comptent ou pèsent, pour le mettre plus facilement dans les sacs. Cet instrument appelé *main*, à cause de son usage, est long d'environ dix ponces, large de cinq à six, de figure carrée, avec une espece de poignée par en-haut. . . .

Main, chez les horlogers, est une pièce qu'ils emploient quelquefois dans les répétitions. . . . *Main de carosse*, se dit des morceaux de fer attachés au bas du corps du carosse, par où l'on passe les soupentes, pour le soutenir en l'air. . . . Les cordons ou gros tissus de soie attachés dans le carosse, le long des portières, pour y monter plus aisément, ou pour s'y défendre des cahots, est appelé *main*. . . . *Main* de pressoir est ce qui sert à relever le marc.

MAIN; poids des Indes Orientales, qui ne sert guères qu'à peser les denrées qui se consomment pour l'usage de la vie. Voyez *Marc*.

MAIN DE PAPIER, assemblage de vingt-cinq feuilles de papier

pliées en deux : chaque rame doit être composée de vingt mains.

MAIN D'OUBLIES, certain nombre d'oublies. Voyez *Oublie*.

MAIN, en *fauconnerie*, ce sont les ferres de l'oiseau : on dit du faucon, qu'il a la *main* habile, fine, bonne, forte, déliée & bien onglée. Les oiseaux de proie ont quelquefois les *mains* enflées, ce qui leur vient de différentes causes. Et on remarque qu'ils souffrent à ces parties, lorsqu'au lieu de se tenir fermes dessus, on les voit tantôt se porter sur une *main* & tantôt sur l'autre.

MAIN, en *terme de manège*, sont d'abord les pieds de devant du cheval. Un cheval beau de la *main en avant*, est un cheval qui a la tête belle & l'encolure. Un cheval mal-fait de la *main en arriere*, c'est un cheval mal-fait de la croupe & du train de derriere.... La *main de la bride* est la main gauche du cavalier. La *main de la lance*, est la droite.... Un *cheval de main*, est un cheval qu'on mene en *main* sans monter dessus, & un *cheval à deux mains* est un cheval qui sert à la selle & à la charrue.

MAIN au *barreau*, signifie puissance publique. *Main-morte*, c'est une chose saisie, mise sous l'autorité de la justice ; & *main levée* indique la délivrance des biens saisis judiciairement. Voyez le *Dictionnaire civil & canonique* sur les termes des *main-tenue*, *main de justice*, *main-forte*, &c.

MAIN-MORTE : ce terme a deux sens différens. Dans l'un il signifie les gens d'église, les corps-de-villes, les hôpitaux, les habitans d'un village, & généralement toutes les communautés qui sont perpétuelles, & qui par subrogation de personnes, sont censés toujours être les mêmes corps.

Dans l'autre sens, ce mot signifie

un droit seigneurial en vertu duquel les vasseaux sont de condition servile, & à cause de cette servitude, ils sont nommés *serfs* par quelque coutume. Voyez, sur cette espèce de *main-morte*, la *Jurisprudence actuelle*.

MAIN-SOUVERAINE. Comme les fiefs relevent tous du roi, soit directement, soit indirectement, si deux seigneurs prétendent la mouvance d'un même fief, le vassal propriétaire de ce fief ne pouvant en même tems reconnoître plusieurs seigneurs, & ne pouvant pas non plus en reconnoître un au préjudice de l'autre, doit se faire recevoir par *main-souveraine*, c'est-à-dire, par les officiers du roi, auquel l'hommage se rapporte toujours comme à la source. Voyez l'*ouvrage ci-dessus cité*.

MAINTENIR & garder le *change*, en *terme de chasse*, c'est quand les chiens chassent toujours la bête qui leur a été donnée, & la maintiennent dans le change.

MAJORITÉ, tems où l'on devient majeur. Voyez ce mot. La *majorité* des marchands commence au moment qu'on commence à entrer dans le commerce, ce qui cependant ne s'entend que pour ce qui regarde le négoce : car pour les autres engagements qui n'y ont pas rapport, on reste comme auparavant en minorité, & sous la puissance paternelle.... A Paris, où l'on ne peut être reçu qu'à vingt ans, la *majorité* n'est réputée commencé que du moment que le jeune marchand entre dans la vingt-unième année.... Dans les villes où, par les statuts des communautés, la réception à la maîtrise est avancée ou reculée en-delà, ou au-deçà de vingt ans, la *majorité* doit suivre le tems fixé par ces réglemens ; mais dans les villes où il n'y a point de maîtrise, le *mineur* doit être réputé majeur

majeur, aussi-tôt qu'il commande à faire le commerce pour son compte particulier. Voyez le *Parfait Négociant* ; par M. SAVARY.

MAIRAIN, ou MERRAIN, petites planches de chêne plus longues que larges. Il y en a de deux fortes, le *merrain* à panneaux, propre pour la menuiserie, & l'autre destiné pour faire des douves que l'on nomme *merrain* à futailles. Le *merrain* à panneaux a depuis un jusqu'à quatre pieds de long ; celui de quatre pieds doit avoir un pouce, ou un pouce & demi d'épaisseur : celui d'au-dessous n'en doit avoir qu'un ; l'un & l'autre a au moins six pouces de large, & sert à faire du parquet & d'autres ouvrages de menuiserie . . . Le *merrain* à futailles, appelé aussi *bourdillon*, *bois douvin*, *bois à baril*, *bois à pipe*, & *bois d'enfonçure*, est différent, suivant les lieux & les tonneaux auxquels il est destiné : celui pour les pipes est de quatre pieds de long ; celui pour les muids, de trois pieds ; celui pour les barriques & demi-queues, de deux pieds & demi. Leur largeur est depuis quatre pouces, jusqu'à sept, & leur épaisseur de trois quarts de pouces ou neuf lignes. Les pièces au-dessous sont réputées de rebut. Le *merrain* destiné pour les enfonçures, ou fonds des tonneaux, ne doit avoir que deux pieds de long, six pouces au moins de large, & depuis sept jusqu'à neuf lignes d'épaisseur.

En Champagne, en Bourgogne, Orléanois, Touraine, Anjou, Bordelois, & ailleurs où il y a de grands vignobles, il se fait une grande consommation de *merrain* à futailles. Les pays de cidre & de poiré, comme en Normandie, font aussi une grande consommation de *mairain*. Les Hollandois, qui tirent du nord, par la mer Baltique, & de Hambourg, par la voie de l'El-

be, une quantité prodigieuse de *merrain* de futailles, en vendent aux François, aux Italiens, aux Espagnols, &c..... Les échalas, dans la coutume de Paris, sont de *merrain* en treillis.

MAIRE : c'est aujourd'hui un premier officier de ville qui préside aux consuls & aux échevins en plusieurs villes, comme à Dijon & à Bourdeaux..... Le *maire* de Londres est le premier magistrat, entre les mains duquel est le gouvernement de cette capitale de l'Angleterre.... Les *maires* du palais, sous la première & seconde race de nos Rois, étoient les grands maîtres de la maison du Roi ; & sur la fin de la seconde race on les appella *Ducs des Ducs*, ou simplement *Ducs de France*.

MAÏS, ou *Bled d'Inde*, ou *Bled de Turquie* ; il est différent par la couleur de ses épis. Il y en a de blancs, de rouges, de presque noirs, de pourprés, de bleus & de bigarrés de plusieurs couleurs, le tout par l'écorce ; car la farine en est toujours blanche : le grain est attaché à un gros gland ou bouton, & ne vient point en épi. Il y a deux sorte de *maïs*, le dur qu'on mange au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau ; l'autre est tendre & délicieux. Ce bled est fort commun dans la Bourgogne, la Franche-Comté & la Bresse. Il vient assez aisément : il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'inconvéniens, comme le froment. On en fait de la pâte pour engraisser les chapons. Le pain de *maïs* est ordinairement assez blanc & plus doux, quelquefois plus grossier que celui du bled ordinaire. Le *maïs* est aussi plus chaud. Au reste, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges. Le froid lui est contraire ; il en vient beau-

coup en Espagne. On fait , avec de la farine, des bignets, de la galette & des biscuits : des tuyans du *maïs* qui sont fort doux , avec le grain , quand il est mûr , il se fait d'excellent miel, en y mêlant quelques ingrédients : on en fait même un breuvage qui enivre soudain ; c'est pourquoi il est défendu. Ses feuilles & ses tuyaux sont une bonne nourriture pour le bétail. Le son est assez tendre , & peut faire d'assez bon pain. C'est ainsi que l'Auteur de l'*Ecole du potager parle du maïs*.

Les sauvages qui usent de ce bled ne sont point travaillés d'obstruction , & n'ont jamais mauvaise couleur. C'est leur meilleur remède contre les maladies aiguës. Les Mexicains en font un breuvage que les médecins donnent au lieu de tisane. Les indiens se nourrissent de gâteaux de *maïs* cuits dans des terrines. Ils les mangent tout chauds avec un peu de sel & de poivre long. Il y en a qui mangent les grains tout verds. Ils les trouvent fort nourrissans. On dit qu'ils sont d'un aussi bon goût que nos poids verds. Des médecins préfèrent la farine du *maïs* à celle du bled commun. Le bled contient beaucoup d'huile & de sel essentiel. Mais le pain de *maïs* pèse sur l'estomac , & ne convient qu'aux tempéramens forts & robustes.

MAISON, bâtiment propre à se mettre à couvert, soi , sa famille, ses meubles , marchandises , &c. On entend par une *maison* de campagne, celle du maître & celle du jardinier. S'il y a des terres, vignes, bois, prés, &c. c'est une ferme, ou métairie où le fermier a , outre son logement, grange, écurie, étable , & tout ce qui est nécessaire pour faire valoir des biens de campagne.

On entend par *maison de ville*

le lieu où s'assemblent les officiers municipaux, auxquels les affaires & la police d'une ville sont confiées. C'est dans l'*hôtel* ou la *maison de ville* de Paris, que le Prévôt des marchands & des échevins tiennent leur bureau, & exercent la juridiction qu'ils ont sur tous les officiers établis sur les ports & étapes de cette capitale. C'est à leur audience qui se tient les lundis, mardis, jeudis & vendredis de chaque semaine, qu'ils régulent & décident tout ce qui concerne les marchandises en vins, autres boissons, grains, bois, charbon, chaux, plâtre, &c. qui arrivent à Paris par la rivière, & se vendent ou se déchargent sur les ports. On entend aussi par *maison*, un lieu de correspondance que les gros négocians établissent dans plusieurs villes de commerce, pour la facilité & la sûreté de leur négoce. C'est dans ce sens qu'un négociant, un banquier résidant dans une ville, tient *maison* dans une autre louée en son nom, où il y a ou facteur ou associé pour accepter ou payer les lettres de change qu'il tire sur eux, ou pour procurer les payemens de celles qu'il leur envoie, payables dans cette ville, & enfin pour se mêler de tout le détail de son commerce. Il y a plusieurs gros négocians & banquiers de Paris, Lyon, Bordeaux, Rouen, &c. qui tiennent de ces *maisons* dans les principales villes du royaume, & même dans les pays étrangers, comme il y a aussi des étrangers qui ont *maison* dans plusieurs villes de commerce du royaume.

MAISONNAGE : ce nom se trouve dans les coutumes pour signifier bois de haute futaie qu'on coupe pour bâtir des maisons.

MAITRE : ce terme a quantité de significations : il est usité dans les manufactures, dans le corps des marchands, dans les communautés

des arts & métiers, & dans le commerce de terre & de mer.

MAITRE, chez les marchands & manufacturiers, est celui qui a droit de tenir boutique ou magasin pour vendre des étoffes & des marchandises, ou pour travailler à en fabriquer; mais nul n'est reçu maître & marchand, s'il n'a fait l'apprentissage & le service chez les maîtres.

Les maîtres & gardes sont ceux que les maîtres & marchands élisent pour avoir soin des affaires de leurs corps ou communauté, pour faire les visites nécessaires, pour maintenir la police sur les marchandises, poids & mesures, conformément à leurs statuts, pour recevoir les apprentifs, ou les maîtres ou marchands à qui ils délivrent leurs lettres d'apprentissage & de maîtrise.

Celui qui est le plus ancien dans une boutique ou magasin, qui sçait le mieux travailler, & qui fait agir les autres avec quelque supériorité, est appelé maître garçon. C'est du nombre des maîtres que se choisissent les jurés, gardes ou syndics des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbourg de Paris, & des autres villes où il y a jurande. On appelle anciens maîtres ceux qui ont passé par la jurande, & en cette qualité ils ont droit d'assister aux assemblées pour l'élection des jurés & autres officiers. Les maîtres modernés ou les jeunes maîtres sont ceux qu'on appelle aux élections de jurés, gardes ou syndics, suivant l'ordre du tableau.

On appelle maîtres chefs-d'ouvriers, ceux qui, dans les communautés des arts & métiers, sont parvenus à la maîtrise, après avoir passé l'apprentissage & fait chef-d'œuvre. Les maîtres de lettres, ce sont les privilégiés qui exercent les

arts & métiers dont il y a des communautés à Paris, en vertu de lettres accordées par le Prince en diverses occasions, comme à un heureux avènement, à la naissance de Dauphins; à l'entrée & couronnement de Reines, &c. Ces maîtres de lettres n'ont aucun droit à la jurande, ni aux autres fonctions & privilèges des communautés, à moins qu'ils n'aient fait, pour y être incorporés, leur expérience ou chef-d'œuvre.

Il y a, à Lyon, des maîtres-marchands & maîtres-ouvriers à façon, qui composent la communauté des marchands maîtres-ouvriers en draps d'or, d'argent, de soie. Les premiers sont travailler chez eux pour leur compte, ou donnent à travailler aux maîtres-ouvriers à façon, à qui ils fournissent l'or, l'argent, la soie & autres matières qui entrent dans ces sortes de manufactures, convenant avec eux du prix des façons. Les autres sont les ouvriers qui travaillent pour les marchands, & qui, sans rien fournir que leurs métiers & leurs peines, exécutent eux-mêmes, ou font exécuter par leurs apprentifs ou compagnons, les ouvrages qu'on leur commande, suivant les desseins fournis, & le prix réglé avec ceux qui le leur font faire. Ces deux sortes de maîtres ont part aux charges, honneurs & gouvernement de la communauté; mais des six maîtres & gardes, il y en a quatre des premiers & deux seulement des derniers.

On appelle, sur l'Océan, maître de vaisseau marchand, celui à qui l'on confie la conduite d'un navire ou d'un bâtiment, qui le commande en chef, & qui est chargé des marchandises qui sont sur son bord. Sur la Méditerranée, on les appelle patrons; & quand ils sont destinés pour les voyages de longs

cours, on leur donne le nom de capitaine. Pour être reçu maître de vaisseau, il faut avoir navigé pendant cinq ans, & avoir subi, sur la navigation, un examen en présence des officiers de l'amirauté. Un maître de vaisseau doit être en personne dans son bâtiment, lorsqu'il sort de quelque port havre, ou rivière, & ne le doit point abandonner. C'est le propriétaire du vaisseau qui commet le maître, & le maître qui forme l'équipage, choisit & loue les pilotes, contre-maîtres, matelots & campagnons.

On nomme *maîtres des ponts* des officiers établis sur les rivières pour faciliter le passage des bateaux par-dessous les arches, & *maîtres des pertuis* ceux qui sont chargés de passer les bateaux par les pertuis & passages difficiles. On les appelle aussi *chableurs*, & ces chableurs ont des aides.

MAITRE EN FAIT D'ARMES: c'est celui qui enseigne l'art de bien se servir des armes, & qui tient sale pour en donner leçon. Les *maîtres en fait d'armes* composent, à Paris, une des communautés qui n'ont aucun rapport avec le commerce.

MAITRE-VALET de chiens, en terme de chasse, est celui qui donne l'ordre aux autres valets.

MAITRES, en terme de carrier, sont les deux principales pièces de bois des fix dont le baquet des carriers est composé, c'est-à-dire, cette sorte de civière sans bras, sur laquelle ils arrangent le moilon qu'ils veulent tirer en-haut; c'est, aux quatre mentonnets des *maîtres*, qu'on attache les cordes où passe le crochet du câble.

MAITRESSE. Il y a, à Paris, quelques communautés des arts & métiers toutes de femmes & de filles, & d'autres partagées entre les personnes des deux sexes. De la pre-

mière sont les communautés des *maîtresses jurées marchandes lingères*, & des *jurées maîtresses couturieres*. . . De la seconde espèce est la communauté des *maîtres jurés marchands de fruits*. Dans la dernière communauté, les *maîtresses* ne viennent jamais à la jurande.

MAITRISE, se dit dans les corps des marchands & dans les communautés des arts & métiers de la ville de Paris, de la qualité qu'on acquiert, quand on est reçu maître. Les *aspirans à la maîtrise* sont les apprentifs ou compagnons qui demandent chef-d'œuvre. Les veuves de *maîtres* jouissent du droit de *maîtrise* de leurs maris défunts.

MAKELAER: c'est le nom que les Hollandois donnent à ceux que l'on nomme, à Paris, *courtiers*, ou *agens de banque & de change*.

MAL SUBTIL, en terme de fauconnerie, c'est une espèce de phthisie ou catarrhe qui tombe dans la muette des oiseaux.

MALABATHRE, feuille d'un grand arbre, du pays de Cambaie, qui entre dans la composition de la thériaque.

MALADIE: en général, c'est un dérèglement du corps qui altère la santé, soit par la prédomination des humeurs, soit par quelque autre cause. Le *Dictionnaire de santé*, deux volumes in-8°, se trouve chez le même libraire qui a le débit de celui-ci. Il entre dans le détail des maladies particulières à chaque état, & auxquelles un chacun peut être sujet, suivant la profession ou le métier qu'il exerce. Il indique, par exemple, aux artisans, amydonniers, baigneurs-étuvistes, bateliers, pêcheurs & jardiniers, blanchisseuses, bouchers, boulangers, brasseurs, cabaretiers, canoniers, carriers, chandeliers, charrons, charpentiers & menuisiers

Chauderoniers, chaux fourriers, copistes, cordonniers, corroyeurs, couteliers, crocheteurs, doreurs, distillateurs, écrivains, foulons, fourbisseurs, graveurs, imprimeurs, lavandieres, lessiveuses, maquignons, postillons & couriers, marbriers, statuaires & tailleurs de pierres, meûniers, ouvriers sédentaires, peintres & broyeurs de couleurs, perruquiers, plâtriers & maçons, plombiers, potiers d'étain & de terre, porteurs de chaise, porteurs d'eau, soldats, tailleurs d'habits, tanneurs, teinturiers, verriers, & ceux qui travaillent aux glaces, vuidangeurs, cureurs de puits & d'égouts, gens de lettres, &c. Il indique, dis-je, à chacun les remèdes aux maladies occasionnées par l'excès ou l'habitude du travail continuel où leur état les force. Nous renvoyons à cet ouvrage. Passons aux *maladies* des bestiaux, en faveur des laboureurs, & à celles des arbres, en faveur des jardiniers.

MALADIES des bêtes à cornes.

Quand un bœuf est dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & tristes, c'est un symptôme de *maladie* causée assez souvent par l'excès du travail, ou pour l'avoir fait travailler dans un tems contraire, comme par le grand chaud, le grand froid & les pluies froides. Pour prévenir cette *maladie*, on purge le bœuf trois ou quatre fois l'année. Pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laisse reposer, & on lui donne, pendant deux ou trois jours, du son mouillé avec son herbe, si c'est en été, & avec son foin, si c'est en hiver; ensuite on le purge avec une once d'aloës, autant de séné, une demi-once d'agarc, deux drachmes de sublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvérisé & mêlé dans une pinte de vin blanc ou de décoction

faite de feuilles de chicorée sauvage, puis on donne cette médecine au bœuf sans que le sublimé soit insusé. Les anciens, pour préserver les bêtes à cornes des *maladies* les plus communes, les purgeoient trois jours de suite, à la fin de chacune des quatre saisons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès, mêlés ensemble à dose égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte & trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues usitées sur les lieux. Ordinairement on s'apperçoit qu'un bœuf est malade par le dégoût; mais s'il n'étoit que dégoûté, on le lui fait passer en prenant du sel & du vinaigre où l'on fait insufer des poireaux, des ciboules ou du céleri qu'on lui fait avaler, en lui tenant le museau élevé en haut, pour qu'il ne laisse point tomber de cette salade, pendant qu'il la broie sous ses dents. Si le dégoût du bœuf n'est qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, sur-tout dans l'été, pendant les grandes chaleurs; après le remède ci-dessus ordonné, on jette deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donne à boire à midi, & autant le soir. On continue cette boisson jusqu'à ce qu'il mange bien. Si dans l'hiver un bœuf tombe en langueur, peut-être pour avoir bu de l'eau de neige & avoir été refroidi pendant les pluies, on lui fait prendre la potion du vinaigre; ensuite on lui donne du son tout sec avec moitié d'avoine le matin & autant le soir, & de bon foin, dont il faut ne le laisser manquer ni jour ni nuit; & l'on doit, outre cela, le tenir chaudement dans l'étable.

Les bêtes à laine sont fort délicates, & par conséquent sujettes à bien des *maladies* qui leur viennent ou des températures de l'air qui leur sont contraires, ou de la mau-

vaïsse nourriture, ou de la négligence du berger. Ainsi le berger doit les gouverner suivant leur naturel, les défendre du froid & de l'humidité, & de tout ce qui leur est contraire, & ne leur donner que de bonne nourriture, leur faire une litière fraîche, haute & menue, nettoyer la bergerie, y mettre un petit sac de sel suspendu, la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & saines, sur-tout il doit les éloigner des eaux croupies, des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines. Pour conserver les brebis en santé, un berger soigneux leur donne des baies de laurier séchées avec du sel. On leur en donne depuis qu'elles ont agnelé jusqu'à ce qu'on les laisse saillir. Cette nourriture les engraisse, les rend saines & abondantes en lait. Il faut cesser de leur en donner, si-tôt qu'elles sont pleines. On donne aussi des baies dans du son, aux agneaux, quand ils commencent à manger, pour qu'ils aient bon corps; mais il ne faut les laisser boire que très-peu. Avant que de les mener aux champs, on leur fait prendre un peu de sel, & après deux heures de pâturage, on les laisse boire.

Quant les *brebis* sont malades, comme leurs *maladies* sont presque toutes contagieuses, il faut les séparer, parfumer la bergerie, & donner aux *brebis* saines du sel avec un quart de soufre mêlés ensemble pour les purger & les préserver de la contagion. On connoît qu'une *brebis* est malade, quand elle a la tête lourde, les yeux troubles, qu'elle paît négligemment, qu'elle ne bondit point, qu'elle marche lentement, qu'elle chancelle, qu'elle se couche, qu'elle s'écarte, & qu'elle cherche l'ombre & la solitude.

Les *maladies des chèvres* sont à-peu-près les mêmes que celles des *brebis*; elles ont de plus l'hydro-

pisie, l'ensure, après qu'elles ont chevrotté, & le *mal sec*. Elles sont encore attaquées d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux, ce qui leur vient ordinairement d'une trop grande pâture. Quand quelque chèvre est atteinte de ce mal, il faut la séparer ou s'en défaire, car il n'y a point de remède; mais on saigne toutes les autres pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume, & on ne les laisse point paître de tout le jour, & les jours suivans, on ne les fait paître qu'une fois. La diète les préserve de la contagion. Quand elles tombent en langueur, on leur donne à manger des joncs, des racines d'aube-épine, pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner aucune autre chose à boire.

L'*hydropisie* vient aux chèvres pour avoir trop bu d'eau. Pour les en garantir, avant qu'elle soit formée, on leur fait une ponction au-dessus de l'épaule pour faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre, & l'on met sur la ponction, une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de sain-doux pour guérir la plaie. L'ensure à laquelle les chèvres sont sujettes, quand elles ont chevrotté, est causée par des douleurs qu'elles ont souffertes en chevrottant, ou parce que l'arrière-faix n'est pas bien venu. Pour les en guérir, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-septiers de vin doux cuit.

Le *mal sec* se connoît, quand elles ont les mamelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait. Ce mal leur vient des grandes chaleurs. On les guérit en les menant tous les jours paître à la rosée & en frottant leurs mamelles avec du lait bien gras, ou pour mieux dire, avec de la crème. Pen-

dans ce tems, on les tient enfermées à l'étable, on les nourrit de feuilles de vignes ou d'herbes tendres.

On connoît que les *porcs* sont malades, quand ils panchent l'oreille, qu'ils sont plus paresseux, plus pesants que de coutume, & qu'ils sont dégoûtés. Quelquefois, quoique malades, ils ne donnent aucun signe de *maladie*. Quand on les voit diminuer petit à petit, on leur arrache sur le dos une poignée de soie à contre-poil : si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe ; mais si l'on y voit quelque marque sanglante & noirâtre, c'est une preuve que le *porc* est malade.

Les *maladies* auxquelles cet animal est sujet, sont la lèpre, la ladrenie, l'indigestion, le vomissement, le dégoût, le mal de rate, la fièvre, l'ensure, le catarrhe ; la gale, la peste & la léthargie. Pour la lèpre, on saigne l'animal sous la queue, & on le baigne souvent dans l'eau claire. Si ce remède ne guérit pas entièrement le mal, du moins il le diminue. Voy. pour les autres *maladies*, le Diction. œconomique.

Les *chevaux* sont sujets à un nombre infini de *maladies*, presque toutes causées par l'excès du travail qu'on leur fait faire : on parle de chacune à leur article particulier. Nous y renvoyons.

Les *mouches à miel* sont ordinairement sujettes à la dysenterie dans le tems du printems, parce qu'alors, sortant de leurs ruches, après une longue diète, elles se jettent avec trop d'avidité sur les fleurs des arbres, & en vidant leur ventre à l'entrée de la ruche, on les voit mourir en quantité. L'urine de l'homme est un grand préservatif contre cette *maladie*. Les *mouches* aiment ce goût passionnément, & on en jette sur les planches à la porte des ruches. On y peut aussi jeter

utilement du sucre en poudre. Le miel & le vin bouillis ensemble & réduits aux deux tiers, sont encore bons ; lorsque le tout est refroidi, on en seringue toute la ruche.

MALADIES des arbres. Les arbres fruitiers & les plants champêtres sont sujets à des *maladies*, c'est-à-dire, qu'ils dépérissent, loin de profiter, soit parce qu'ils sont dans un mauvais fonds, ou que la terre est usée, ou leurs racines dépéries. C'est ce que l'on connoît par la jaunisse des feuilles, la stérilité, la sécheresse, la cessation de sève, & par les fruits fanés sur l'arbre. Ce qui nuit encore aux arbres, ce sont les limaçons, les vers, les fourmis, les chenilles, les cantharides, les ascarides, les punaises vertes, les pucerons, les lisettes ou coupe-bourgeons, les mulots, les taupes, les taons, les hannetons, les perce-oreilles, les loirs, les rats, les oiseaux, les lapins, &c. La broussure, les roux-vents, la mousse, le chancre, la gomme, nuisent aussi beaucoup aux arbres. Il y a aussi des *maladies communes* pour tous les arbres en général, & des *maladies particulières* pour chaque espèce différente.

Les *maladies communes* consistent ou dans un défaut de vigueur, qui fait que les arbres sont languissans, ou dans une attaque de gros vers blancs qui se forment quelquefois en terre, & s'attachent à ronger l'écorce des racines, ou l'écorce de la tige voisine. Ces insectes, nommés *taons*, font à la longue un si grand désordre, que l'arbre qui en est attaqué, & qui avoit toujours paru vigoureux, vient tout d'un coup à mourir sans ressource.

En parcourant tous les accidens qui arrivent aux arbres fruitiers, aux arbrisseaux, aux plantes potagères, on trouve qu'ils sont innombrables. Les feuilles des poiriers en espaliers sont

attaquées d'insectes, nommés *tigres*; d'autres poiriers, comme les robines le petit muscat, sont sujets à des chancres: tantôt à la tige, tantôt à une partie des branches; les arbres à noyau, comme les pêchers, sont pris d'une gomme qui fait ordinairement mourir la partie où elle s'attache, soit les branches, soit la tige. Si cette gomme attaque l'endroit de la greffe, elle empêche qu'il ne monte aucune sève aux parties supérieures de l'arbre qui, ainsi affligé, meurt subitement. Les *fourmis* & les *pucerons verts* s'attachent aussi aux jeunes jets des pêchers, & les empêchent de profiter, comme aux feuilles nouvelles, qu'ils font d'abord recroquer, sécher & tomber. . . . Les *roux-vents*, dans de certains printemps, brouillent, séchent & brûlent tous les nouveaux jets. Il y a encore un petit insecte, nommé *coupe-bourgeon*, ou *lisette*, qui coupe la pointe des nouveaux jets, des arbres même les plus vigoureux. . . . L'hiver, le grand froid gele la tête des figuiers, & les rats & les mulots rongent le bas des tiges, ce qui les fait languir & mourir. Les limaçons, perce-oreilles, sont aussi nuisibles aux figues, aux pêches & aux prunes, quand elles approchent de leur maturité. . . . Les *chenilles vertes*, qui se forment en Mai & en Juin, mangent par derrière les feuilles des groseillers d'une manière si étrange, que ces petits arbrustes en sont entièrement dépouillés, & leur fruit qui n'a plus rien pour le garantir de l'ardeur du soleil, ne parvient point à sa parfaite maturité. . . . Les *taons* s'attachent aux racines des fraisiers, & les font périr dans leur vigoureuse jeunesse. . . . Les plantes potagères, comme les laitues; les chicorées, &c. ont toujours ou de ces *taons*, ou de ces petits vers rou-

geâtres qui les rongent au collet & les font mourir dans le tems qu'elles achevent d'acquérir leur dernière perfection. Les *limaçons*, les *loches* se nourrissent aussi, en tems de pluie, de laitues & de chicorées. . . . Les *artichaux* souffrent des petites mouches noires qui les attaquent à la fin de l'été, & des mulots qui rongent leurs racines dans l'hiver. . . . L'oseille, dans les grandes chaleurs, est attaquée par les pucerons noirs qui en percent les feuilles & les rendent entièrement inutiles. . . . Enfin les choux sont mangés par des chenilles vertes qui percent & gâtent toutes leurs feuilles.

Voilà une partie des insectes qui ravagent les arbres fruitiers, arbrisseaux & plantes potagères. Pour les conserver & en avoir le profit, il faut détruire tous leurs ennemis petits & grands; c'est une attention que tout bon jardinier doit avoir dans toutes les saisons.

Nous avons dit plus haut que les arbres fruitiers étoient attaqués de chancres, & sujets à la gomme. Il faut ôter jusqu'au vif, avec la pointe d'un couteau, toute la partie maltraitée, & y appliquer un peu de bouze de vache avec une enveloppe de linge par dessus. Pour la gomme à laquelle sont sujets les arbres à noyau, si elle ne paroît qu'à une branche, on coupe cette branche deux ou trois pouces au-dessous de l'endroit malade, & par ce moyen on empêche que le mal ne gagne plus loin. Si elle est à l'endroit de la greffe, ou à toute la tige, ou à la plupart des racines, il faut ôter l'arbre, en replanter un autre, en rechangeant les terres. Si la gomme vient du dedans, elle est incurable; si elle vient d'un accident extérieur, par exemple, d'une pluie qui s'est faite par incision & par écorchure, ce n'est autre chose qu'une sève

extravassée, sujette à corruption & à pourriture, du moment qu'elle cesse d'être renfermée dans ses canaux ordinaires, qui sont les entredeux du bois & de l'écorce. Le remède en est aisé, quand le mal n'est qu'à quelques branches; s'il est à la tige, assez souvent il se guérit de lui-même par un calus ou une suite d'écorce nouvelle qui se fait à la partie blessée; mais quelquefois il est à propos d'y mettre une emplâtre de bouze de vache, avec une enveloppe de linge, & d'y laisser le tout ensemble jusqu'à ce que la cicatrice soit fermée.

Le défaut de la terre qui ne fournit pas d'assez bonne nourriture, celui de la culture ou de la taille mal faite, ou enfin le défaut de l'arbre qui n'étoit pas bien conditionné, soit avant qu'il fût planté, soit en le plantant, sont ce qui cause des *maladies* aux arbres. Pour remédier à ces inconvéniens, si la terre n'est pas fertile, comme en beaucoup d'endroits où l'on ne voit qu'un sable tout pur, il faut ôter cette terre, en mettre d'autre, qui soit meilleure, quand on en a dans le voisinage, & que le transport n'en est pas long, ni d'une trop grande dépense.

Pour les terres usées, on les rajeunit, en y faisant porter de la terre neuve & bonne, ou on la laisse reposer deux ou trois ans. Si l'on ne veut que changer la terre, & conserver l'arbre qui n'est pas trop vieux, on recaille courtes la moitié des racines, & au bout de deux ans, on en fait autant à l'autre moitié. Rien n'use tant la terre, que les racines des arbres qui sont longtemps dans un même endroit, surtout les racines des arbres voisins, particulièrement des palissades, des charmes & des ormes: les arbres fruitiers de nécessité languissent & périssent dans le voisinage de ces arbres.

Si la terre est sèche & légère, il n'y a point d'autre remède que de l'humecter par de fréquens arrosemens, ou par des chutes d'eaux artificielles, ou en profitant des pluies par le moyen des égouts, qui mènent ces eaux dans les labour.

Dans les terres humides, on élève les endroits, où sont les arbres: on fait des rigoles plus basses pour recevoir les eaux & les faire sortir du jardin, par des pierriers ou aqueducs, comme on a fait au potager de Versailles.

Quand la bonne terre est en trop petite quantité, on l'augmente, soit du côté des racines, en y fouillant pour ôter le méchant fonds & y mettre quelque chose de meilleur, soit par-dessus la superficie, en la chargeant d'autre terre. Quand les terres sont ainsi raccommoquées, les arbres y deviennent encore plus sains & plus vigoureux.

Les coignassiers, les poiriers ne paroissent *malades*, que quand ils jaunissent en certains fonds, quoique la terre y paroisse assez bonne.

Il faut les ôter pour en remettre d'autres sur franc. Ceux-ci sont beaucoup plus vigoureux, & s'accommodent mieux d'un terrain médiocrement bon, ce que ne font pas les autres.

Si les péchers sur amandiers *gommement* trop dans des terres humides, il n'y en faut planter que sur prunier. Si ceux sur prunier ne réussissent pas dans les terres sablonneuses, il n'y faut planter que ceux qui sont greffés sur les amandiers.

Un arbre trop chargé de branches, qui n'en fait plus que de fort petites, doit être déchargé jusqu'à ce que l'on voie qu'il se remet à faire de beaux jets. Cette taille se fait en rabaisant les branches trop hautes, ou en ôtant une partie de celles

qui font de la confusion dans le milieu.

La *maladie* vient encore à un arbre , de ce qu'il étoit mal conditionné , avant que de le planter. Si , par exemple , le pied en étoit chancreux & à demi mort de pauvreté , ou s'il étoit trop foible , ce feroit perdre du tems que d'attendre qu'il se rétablisse à la longue. Il le faut ôter au plutôt , & en remettre un meilleur en la place.

Un arbre peut être bon en soi ; mais parce qu'on l'a planté ou trop avant ou trop haut , ou avec de médiocres racines , il se comporte mal. Le meilleur expédient est de l'arracher , de tailler ses racines , & de le planter mieux suivant les règles.

La *maladie incurable* des arbres est la grande vieillesse ; si , par exemple , un poirier ou un prunier a servi pendant des trente , quarante & cinquante années , il faut compter qu'il a atteint une vieillesse décrépite. Il n'y a plus d'espérance de retour ; il le faut ôter sans même laisser aucunes vieilles racines dans la place où il étoit , y rapporter des terres neuves , & y replanter de nouveaux arbres , si on en veut toujours avoir dans le même endroit.

Pour remédier à tous ces inconvéniens , on doit avoir une douzaine de bons arbres de réserve en manequins , pour en remettre de nouveaux tout venus en la place des infirmes ou des vieux qu'il faut ôter.

MALANDRE, maladie à laquelle les chevaux sont sujets : ce sont des crevasses qui leur viennent au pli du genou ; ce qui leur rend souvent la jambe roide & engourdie au sortir de l'écurie. Il y en a de si douloureuses , qu'elles les font boiter. Les vieux chevaux sont sujets aux *malandres* , qui leur tiennent toujours la jambe roide. Tout che-

val attaqué de *malandre* , diminue beaucoup de son prix. On connoît les *malandres* par le poil toujours hérissé. Il y a souvent une espèce de croûte plus ou moins grosse , selon que le mal est plus ou moins grand. Pour guérir les *malandres* , on se sert de remèdes qui adoucissent l'humeur & en ôtent l'acrimonie. Le remède le plus assuré pour cela , est de prendre de l'huile de lin , mêler parmi autant d'eau-de-vie , bien remuer & agiter le tout , jusqu'à ce que la matière soit blanche ; puis on en frotte les *malandres* tous les jours , cela les dessèche un peu. L'huile de noix , mêlée & bartue avec de l'eau , est bonne pour graisser les *malandres* , après les avoir frottées de savon noir. L'onguent rasis , dessèche les *malandres* , & ôte l'inflammation. On se sert aussi d'onguent rosat pour les adoucir.

MALANDRES, en terme de charpenterie , sont des nœuds gâtés & pourris dans les pièces de bois , qui empêchent qu'elles ne puissent être employées.

MALQUETTE : c'est le nom que les Américains donnent au poivre de la Jamaïque , vulgairement appelé *graine de girofle*.

MALDER ou MULDER , mesure d'Allemagne , pour contenir les grains , dont trois font deux septiers de Paris.

MAL-FACON , en terme d'artisan , se dit de toute sorte de défaut de matière & de construction , causé par épargne , négligence ou ignorance.

MALHERBE , (la) plante d'une odeur forte , qui croît dans le Languedoc & dans la Provence , propre à la teinture. Les réglemens du grand & du petit teint la défendent , & l'on ne s'en sert tout au plus , que dans les provinces où l'on ne trouve pas aisément les bonnes drogues pour les couleurs ,

où l'on est obligé de se servir de la *malherbe*.

MALINES, nom donné aux fines dentelles de Flandres, dont les deux bouts se font à *Malines*.

MALLE, petit coffre de bois, rond & long, mais plat par les deux bouts & par-dessous, couvert de cuir, dont on se sert pour mettre des hardes que l'on veut porter en campagne, soit pour la guerre, soit pour les voyages. Suivant les statuts des maîtres coffretiers-malletiers, les malles doivent être de bois de hêtre & sans ourdisure... *Malle* est aussi une simple valise toute de cuir, plus ou moins grande, suivant l'usage qu'on en veut faire. Il y en a de petites qui servent à mettre sur la croupe des chevaux des valets qui suivent leurs maîtres en campagne. Les plus grandes servent aux postillons & aux couriers pour les paquets & lettres des ordinaires de la poste. Il y en a encore de plus grandes où l'on enferme des matelats, traversins & couvertures de lits de campagne. Celles-ci ne se transportent que sur des chevaux de bât, ou des fourgons & chariots.... *Malle* est aussi un panier ou manne faite d'osier, couverte par-dessus d'une grosse toile, que les petits merciers & marchands de toiles qui courent le pays portent sur leurs dos, pleines de diverses sortes de marchandises, qu'ils débitent dans les villes, bourgs & villages.

MALLÉABLE: l'or, l'argent, le cuivre, &c. sont des métaux *malléables*, c'est-à-dire, qui sont durs & ductiles, qui se peuvent battre, forger & étendre sous le marteau sans se briser.

MALLEMOLLE, mouffeline, ou toile de coton des Indes, blanche, claire & très-fine, dont la pièce contient seize aunes de longueur, sur trois quarts à cinq, sept, huit &

quinze seize de largeur. On donne le nom de *mallemolles* à plusieurs autres sortes de mouffeline. Il y en a à fleurs, de fines & d'ordinaires...

On nomme aussi *mallemolles* des mouchoirs ou fichus de mouffeline des Indes, quelques uns rayés d'or & de soie, d'autres seulement d'or, & quelques-uns simplement bordés d'or. Les pièces sont de cinq ou de dix mouchoirs, & chaque mouchoir a sept huitièmes en carré.

MALLETIER, celui qui fait des malles. Les lettres patentes accordées par Henri IV à la communauté des maîtres coffretiers de la ville de Paris, leur donnent aussi la qualité de *malletiers*.

MAL-MOULU, en terme de *chasse*: on dit des fumées des jeunes cerfs, qu'elles sont *mal-moulues* ou mal digérées.

MALSEME: les chasseurs donnent ce nom au nombre impair des andouillures qui sont aux têtes des cerfs, daims & chevreuils.

MALT: nom que les Anglois donnent au grain germé, avec lequel ils brassent les différentes sortes de bières qu'ils font. L'impôt sur le *malt* est toujours un des fonds des plus assurés des subsides que le Parlement accorde pour les besoins de l'état.

MALTOTE, grand bateau, autrement nommé *patache*, établi à Paris sur la rivière de Seine, où sont les commis qui reçoivent les droits d'entrées pour les denrées & marchandises qui arrivent par eau. Voyez *Patache*.

MALVOISIE, vin grec, qu'on tire de quelques îles de l'Archipel. Celui de Candie passe pour le meilleur. Il y a un vin muscat de Provence qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit aux deux tiers, & nommé *malvoisie*.

MAMMELON, chez les artisans, se dit d'une extrémité ronde de fer

ou de bois, qu'on a fait entrer en un trou, où elle doit être mobile.

MAMOTBANI, mouffelines ou toiles de coton blanches, fines & rayées, qui viennent des Indes orientales. Les plus belles se tirent de Bengale, & la pièce a huit aunes de long sur trois quarts de large.

MAMOUDI, monnoie d'argent qui a cours en Perse & en plusieurs lieux des Indes orientales.

MAN, poids dont on se sert aux Indes orientales, chez le grand Mogol, en Perse, dans l'Isle de Javo, &c. Ce poids sert à peser les choses nécessaires à la vie, même les charges de voitures.

MANATI, vache marine, commune sur les côtes du Pérou, & dans plusieurs parties des mers d'Afrique.

MANCELLE, en terme de charretier, c'est une petite chaîne, qui tient au colier du cheval, au bout de laquelle il y a un grand anneau qu'on met au limon, & qu'on arrête avec l'atteloire, & qui sert tout-à-fait pour tirer.

MANCENILLIER, arbre des Antilles & de plusieurs parties de l'Afrique dont le suc, qui se trouve sous l'écorce, est un poison. Son bois est fort estimé, on en fait de très-belles planches. Cet arbre donne des pommes sauvages qui sont aussi un poison.

MANCHE, partie d'une chemise, d'un habit, d'une veste, &c. qui couvre les bras... *Manche*, est aussi la partie de tous les instrumens par où on les prend pour s'en servir, comme le *manche de la charrue*, qui est la partie qui tient le laboureur, & qui sert à la gouverner.

MANCHE, en terme de monnoyeurs, est un fourneau, dont on se sert pour l'affinage... *Manche d'Hippocras*, espèce de sac, au travers duquel on fait passer le vin par les

épices & autres drogues qui servent à faire cette liqueur.

MANCHETTE, ornement de batiste, mouffeline ou dentelle, qu'on met sur le poignet, au bout des manches d'une chemise.

MANCHON, fourrure qu'on porte en hyver, pour se garantir les mains du froid. Sa forme est cylindrique, avec une ouverture qui le traverse de bout en bout. Il s'en fait de toutes les peaux d'animaux qui entrent dans le commerce de la pelleterie, comme martres, hermines, renards, chiens, chats, ours, loups cerviers, loups communs, &c. On fait aussi pour les femmes des manchons de plumes, de jais, des chenilles, &c.

MANDIENS ou **MANDIANS**: on donne ce nom à quatre sortes de fruits secs, qu'on mange en carême, & que les épiciers mêlent ordinairement ensemble; ce sont les figues, les raisins, les amandes & les avelines.

MANDRAGORE, plante médicinale, dont il y a deux espèces, la mâle & la femelle, qui portent l'une & l'autre une espèce de pomme, assez semblable, mais de différente grosseur. Les pommes de la *mandragore* mâle sont deux fois plus grosses que celles de la *mandragore* femelle. Leurs racines & leurs feuilles ont aussi la même diversité, pour leur longueur & grosseur. Le suc de ces deux plantes est un violent poison. Mais la plante entre sur-tout dans la composition, de l'onguent que les apothicaires appellent *populeum*. La *mandragore* de la Chine est le *ginserg*; cette plante est si estimée, qu'une livre de sa racine vaut trois livres.

MANDRENAGUE; espèce de toile dont la chaîne est de coton, & la trame de fil de palmier, qui se fabrique dans les Isles Philippines.

MANDRERIE, *en terme de vanier*, est cette partie du métier des maîtres vaniers, où l'on travaille aux gros ouvrages, tels que sont les paniers ronds, qu'on met sur le bât des bêtes de somme; les paniers à bras, qui ne sont point à jour; les corbeilles couvertes à mettre du pain, & autres semblables pièces de vanerie. Les deux autres parties de ce métier sont la clôture & la faïsserie, l'une où l'on fait tous les ouvrages à clairevoie, comme saladiers, claies, paniers, corbeilles, &c. l'autre où l'on fait les hottes à vin, & les vans à vaner les bleds & autres grains.

MANDRIN: c'est chez les tourneurs, un instrument dont ils se servent pour tourner les pièces en l'air, & hors des pointes. Le mandrin passe dans la lunette dont il est soutenu.

Les ferruriers donnent le même nom à un gros poinçon d'acier ou de fer bien acéré, dont ils se servent pour percer le fer à chaud. Ces mandrins sont de diverses grosseurs & figures, suivant les trous qu'il faut percer. Il y a des mandrins en losange, en carré, en triangle, en ovale, &c. pour referrer & former les trous, après qu'ils ont été percés. Les petits mandrins, qui servent à étemper & à percer à froid, se nomment simplement des poinçons.

Les fourbisseurs ont de même un outil, nommé mandrin, qui leur sert à soutenir, à entr'ouvrir & à travailler plusieurs pièces de la garde de leurs épées & des fourreaux. Ils en ont de cinq sortes, le mandrin de plaque, le mandrin de garde, le mandrin de corps, le mandrin de branches & le mandrin de bout. Ce dernier sert pour le bout du fourreau, les quatre autres aux moutures. Tous ces ouvrages sont de fer.

MANEAGE, se dit, *en commerce de mer*, de la charge & décharge que les matelots doivent faire dans un navire marchand, soit des planches ou du mairrain, soit du poisson verd ou sec, ou autres choses semblables, sans en demander de salaire au marchand. Ce nom vient de ce que ce travail se fait avec les mains.

MANEGE, lieu propre & destiné à manier & à faire travailler les chevaux dans les Académies. Ce mot se dit aussi de l'exercice du cheval & de la manière de le faire travailler.

MANEQUIN, Voyez *Mannequin*.

MANEQUINAGE; c'est le nom qu'on donne *en architecture*, à la sculpture qu'on emploie dans les édifices.

MANGA, arbre des Indes orientales, dont il y a deux espèces, le cultivé, & le sauvage: le fruit du premier, gros comme un œuf d'oie, se mange crud & confit; celui du second, gros comme un coing, est venimeux.

MANGAIBA, arbre du Brésil, qui donne un fruit bon à manger, gros comme un abricot.

MANGALIS ou **MANGELIN**, petit poids d'environ trois grains, dont on se sert dans les Indes orientales, pour peser les diamans.

MANGANESE, pierre semblable à l'aimant, qui, fondue avec le verre, lui donne une couleur de pourpre. Voyez *Magalse*.

MANGAILLE, c'est ce que l'on prépare pour nourrir les animaux, la volaille, les oiseaux, &c.

MANGEOIRE, auge des chevaux, appliquée sous le ratelier, où l'on met le son, l'avoine & autre chose qu'on leur donne à leur ordinaire. Il y a des mangeoires creusées dans des pièces de

bois d'équarrissage , & d'autres faites de trois planches clouées en forme de coffre, ou enclavées dans des rainures qui regnent tout le long. Les mangeoires doivent être faites de bois chêne.

MANGER : c'est prendre des alimens solides par la bouche , pour se nourrir & en faire prendre à tous les animaux domestiques dont on veut tirer du service, du profit & de l'utilité. Nous sommes dans la nécessité de prendre de tems en tems de la nourriture pour réparer les pertes que nous faisons ; & la nature nous fait sentir le besoin que nous en avons par la faim. Elle attache même à le satisfaire un certain plaisir , afin de nous porter plus volontiers à rechercher ce qui concourt si nécessairement à la conservation de notre vie.

C'est le chyle qui nourrit & fortifie le corps. Ce suc formé des alimens, que nous prenons transpire sans cesse, pendant que le sang, qui le porte aux différentes parties, se conserve presque sans déchet dans les vaisseaux où il circule. Cette dissipation ou transpiration se fait si promptement & si abondamment, que quoique les yeux ne l'apperçoivent pas , elle est très-grande en un jour , de-là vient qu'on a si souvent faim & si souvent soif , & que lorsqu'on a été un certain tems sans nourriture , on devient foible & languissant.

On ne peut se passer d'aliment pendant un jour, sans tomber dans un abattement extrême ; & si l'on veut se retrancher un repas , lorsqu'on a besoin d'en faire deux , la santé en souffre quelquefois beaucoup. Mais s'il est quelquefois salutaire de souffrir la faim , rien aussi quelquefois ne peut être plus pernicieux. La réplétion a ses dangers, & l' inanition a aussi les siens, qui ne sont pas moins grands.

Pour vivre agréablement & sans incommodité , il ne faut se servir d'aliment qu'autant qu'on en a besoin pour sa subsistance. Les personnes qui sont foibles & délicates ne doivent pas tant manger que celles qui sont robustes & accoutumées à faire beaucoup d'exercice. L'appétit & l'habitude décident & du nombre des repas , & des heures où on les doit prendre. Cependant l'usage le plus universellement reçu est de faire deux repas par jour , le dîner & le souper. Les enfans & les vieillards ajoutent à ces deux repas le déjeuner & le goûter , par la raison que les premiers dissipent beaucoup par la grande fermentation de leurs humeurs , & que les derniers mangeant peu à chaque fois , doivent faire plusieurs repas.

La dispute entre les médecins est de sçavoir si l'on doit en général manger davantage le soir que le matin , ou le matin que le soir. Hippocrate, Galien, Celse prétendent qu'il est plus salutaire de *dîner* peu, & de *souper* davantage , parce que le sommeil hâte la digestion, & qu'il y a plus loin du *souper* au *dîner* , que du *dîner* au *souper*. Avicenne, Aulcuarus & Cardan font d'un sentiment contraire ; & à ne consulter que l'expérience & la raison , un souper léger convient mieux aux gens d'une santé foible & délicate. La vraie raison pour laquelle il est plus à propos de manger légèrement le soir , c'est que le sommeil convertit presque tout en nourriture , & que quatre onces d'alimens donnent plus de sucs nourriciers pendant le sommeil , que huit pendant la veille.

Ceux qui sont accoutumés à faire leur grand repas le soir , doivent mettre un grand intervalle entre le repas & le coucher , parce que

Le trop de fucs nourriciers produiroit à la longue un embarras général dans les vaisseaux, qui ralentiroit le mouvement de ces vaisseaux, & le corps se trouveroit exposé à des dangers évidens ; ce qui n'arrive que trop souvent.

Il y a un ordre qu'on doit se prescrire parmi les alimens. 1°. Il ne faut point donner dans la trop grande variété des mets dans un même repas, parce qu'outre qu'on mange plus qu'il n'est nécessaire, il arrive encore que tous ces alimens différens empêchent la cotion les uns des autres.

2°. Au commencement d'un repas, on doit toujours commencer par les alimens les plus liquides & les plus aisés à digérer, ensuite par les plus durs, afin que les premiers fortant bientôt de l'estomac & passant par les veines lactées, laissent un libre espace aux derniers, qui doivent séjourner plus long-tems dans le ventre & dans les intestins.

3°. Il faut éviter tout ce qui peut interrompre la digestion des alimens, comme une chaleur immodérée, un exercice trop violent, qui font dissiper beaucoup d'esprits ; une boisson trop abondante, qui fait flotter les alimens dans l'estomac, & le dormir immédiatement après le manger.

Il est à propos de s'égayer quelque tems après le repas, & de faire quelques tours de promenade, afin de rappeler par ce moyen la chaleur naturelle, & de la mettre en action. On doit encore éviter, pendant le tems de la cotion, toutes les applications d'esprit trop sérieuses, & en un mot, tout ce qui est capable de causer chez nous des distractions violentes dans les esprits animaux, & d'empêcher la chaleur naturelle de continuer l'ouvrage qu'elle avoit commencé.

MANGER, en terme de sucrerie,

donner à *manger* à un moulin, c'est lui fournir des cannes pour en exprimer le suc, & les faire passer entre les trois tambours destinés à cet usage.

MANGLE, arbre des isles de l'Amérique, qui croît sur le bord de la mer & des rivières, c'est le même que le paretuviers.

MANGOSTAN, fruit de l'isle de Java, qui donne le flux de ventre, quand on en mange beaucoup, & dont la coque cuite au feu, ferre & guérit le dévoiement.

MANGOUSTE, espece de beetle des Indes.

MANGURES, en terme de chasse, sont les pâtures des loups & des sangliers.

MANIABLE, ce qui est doux à la main, ce qui se manie facilement. Il se dit des étoffes de laine bien fabriquées & bien apprêtées, & de celles d'autres matières où il n'y a point d'apprêt & qui ne sont point gommées. Un bon drap doit être doux & maniable. Un taffetas trop gommé n'est pas maniable.

MANICLE ou **TASSEAU**, chez les tondeurs de draps, est un instrument qui leur sert à faire agir leurs forces. La manicle est composée d'un morceau de bois un peu long, ordinairement d'orme, d'une petite courroie appelée *la croix*, qui passe au travers du morceau de bois, & qui se rejoint par les deux bouts, & d'une espece de fiche de fer qui, d'un côté, se termine en crochet, & de l'autre en vis avec son écrou qui traverse aussi le morceau de bois d'un autre sens de la courroie & dans toute sa longueur. La manicle s'attache par le moyen du crochet à celui des deux couteaux des forces que l'on appelle *la femelle* qui est toujours dessous, & presque sans mouvement, à cause de la charge de plomb qu'on lui donne : ensuite le tondeur, à l'aide d'un

petit maillet de bois appelé *mailleau*, passé dans la courroie dont il tient le manche, pousse & fait agir le môle, c'est-à-dire, l'autre couteau des forces qui se trouve dessus. Quelquefois, à la place du *mailleau*, les tondeurs se servent d'un autre instrument nommé *cureau*, qui lui est tout semblable, à la réserve du manche qu'il n'a pas. L'usage est même de tondre au *cureau*, en France & en Hollande.

MANICLE ou **MANIQUE**, chez plusieurs artisans, est un morceau de cuir attaché à quelques-uns de leurs outils pour y passer la main & les tenir plus fermes. . . . L'arçon des chapeliers a une *manicle* au milieu de sa perche où l'arconneur passe la main gauche, lorsqu'il fait voguer l'étoffe. . . . Les marchands confiseurs donnent le nom de *manicles* à des morceaux de gros papiers pliés en plusieurs doubles, qui leur servent à lever la poêle de dessus le feu, de crainte de se brûler les mains.

MANICORDION, sorte de fil de léton ou de fer très-fin & très-délié, qui sert à faire des cordes de *manicordions*, clavecins, épinettes, psaltériens, & autres semblables instrumens de musique.

MANIEMENT, action de toucher. La qualité & la bonté de presque toutes les étoffes & de quantité d'autres ouvrages se connoissent au *maniement*. Le trop fréquent *maniement* des étoffes les gâte. . . . Le *maniement* du cuir est la façon que le corroyeur, ou autres ouvriers en cuir, lui donnent pour le rendre maniable. . . . *Maniement* est dans le commerce, l'argent dont les commis, caissiers, & autres employés dans les fermes du Roi, dans le commerce & dans les affaires particulières, sont comptables.

MANIEURS: ce sont, à Paris,

les gagne-deniers établis sur les ports pour remuer avec les pelles les bleds qui y restent quelques tems.

MANIFESTE: les François, Anglois, Hollandois nomment ainsi, dans les Echelles du Levant, ce qu'on nomme autrement une *déclaration*.

MANIQUETTE, ou **MALAGUETTE**, grand poivre long qu'on apporte des côtes d'Afrique, & que les colporteurs vendent souvent pour du poivre des Indes. On donne aussi ce nom, mais improprement au poivre de la Jamaïque.

MANILLE, ou **MENILLE**, espèce de grand anneau de cuivre jaune, en forme de carcan & de bracelet, dont les peuples d'Afrique se servent pour se parer, & que les Européens leur donnent en échange des esclaves & des autres marchandises dont on traite avec eux.

MANIOC, plante d'Amérique ou d'Afrique, dont la racine sert à faire du pain qu'on appelle *cassave*.

MANIQUE, certaine couverture que les artisans se mettent à la main pour résister au travail.

MANIQUETTE. Voyez *Maniguette*.

MANISSIERE, en terme de fleuriste, est une tulipe qui a un rouge ferme, un peu de rouge couvert, & un très-beau blanc & bien net.

MANICOU, animal de l'Amérique, nommé *opassum*. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MANIVAU, petit panier d'osier verd, très-plat & presque sans bords, de neuf à dix pouces de longueur, & de quatre à cinq de largeur, dont les marchands de marée se servent pour arranger l'éperlan & autres petits poissons délicieux que les chasse-marées apportent en panier.

MANIVELLE, instrument ordinairement

nairement de fer replié en effe avec un manche de bois , dont on se sert pour donner le mouvement à quelques machines des arts & métiers , particulièrement aux moulins à bras , aux roues des couteliers & cordiers , & à quelques autres semblables.

MANNE , gomme ou drogue médicinale , suc ou liqueur blanche qui coule d'elle-même ou par incision des branches & des feuilles des frênes , tant ordinaires que sauvages. Les Italiens distinguent trois sortes de manne ; celle qui sort d'elle-même , ils l'appellent *manna di corpo* ; celle qui ne se recueille que comme par force , & en faisant des incisions , *manna forzata* , ou *forzatella* ; enfin cette espece de manne qui sort par la partie nerveuse des feuilles , & qui est de la grosseur des grains de froment , *manna di fronda*. Les marchands droguistes & épiciers vendent de plusieurs mannes qui ne sont toutes différentes que par la figure qu'elles ont , on le nom des lieux d'où elle vient. Ces mannes sont la manne de Calabre , la manne de Sicile , la manne de Tolse , la manne en larmes , la manne en grains , &c. Celle de Calabre est bonne , mais un peu grasse ; celle de Sicile , ordinairement blanche & sèche ; celle de tolse est la moindre , étant d'un blanc mat , terne , trop sèche & trop remplie de menu. La plus estimée est la manne en larmes. On doit choisir la manne , soit en grandes , soit en petites larmes , nouvelle , sèche & légère , d'un blanc un peu rougeâtre , d'un goût agréable , & qui , en la rompant , donne une espece de syrop , marque indubitable de sa nouveauté.

On tire de la manne , par distillation , un esprit acide qu'on dit fort propre aux maux de poitrine. On en tire aussi une eau spiritueuse qui a toutes les qualités de la manne.

La manne de Briançon est une gomme qui coule du mélèse ou larrix. On la confond avec la manne de Tolse. Il ya encore des mannes d'Afrique , de Mexique & de Perse , mais peu connues en France.

MANNES D'ENCENS ; c'est l'encens mâle choisi en petits pains très-nets & très-ronds , ayant , à-peu-près , la couleur de la plus belle manne. On donne aussi ce nom aux miettes farineuses d'encens qui se trouvent dans les fonds des sacs , & qui se sont faites par l'agitation causée par les voitures.

MANNE, BANNE & MANETTE , espece de grand panier carré long , d'osier , ou de châtaigner , refendu , de longueur & largeur à volonté , & de douze à dix-huit pouces de profondeur. Plusieurs marchands se servent de mannes pour l'emballage de certaines sortes de marchandises ; entr'autres les chapeliers s'en servent pour leurs envois.... Manes sont aussi de petits panniens carrés , dans lesquels de pauvres femmes , vendeuses de petits métiers , portent macarons , biscuits , & autres semblables friandises pour les enfans. Les carriers donnent pareillement le nom de mannes à des paniers ronds , faits de fort osier , avec lesquels ils tirent les terres des trous des carrieres lorsqu'ils commencent à les ouvrir. Les anses de ces mannes sont faites de cordages : on les appelle des longes.

MANNEQUIN , panier long & rond , tissu avec de l'osier. Les mannequins , pour le jardinage , n'ont guères plus d'un pied & demi de haut , & , à-peu-près , autant de diamètre. Les mannequins sont utiles à bien des choses dans le jardinage. On y eleve des jeunes arbres pour être plantés en place sans les déplanter : on y fait germer des amandes pour planter en pépiniere. Plus ces mannequins sont serrés ,

plus ils durent de tems. Les jardiniers fleuristes emploient beaucoup de *mannequins* pour faire lever leurs arbrisseaux en motte.

MANOBI, fruit du Brésil & des Antilles qui vient sous terre, comme les truffes, & qui contient un noyau du même goût que la noisette.

MANŒUVRE; c'est celui qui, dans les ateliers, pour la construction ou réparation des bâtimens, sert à porter aux maçons, Limousins & couvreurs, les matériaux dont ils ont besoin, qui gâche le plâtre, courroie le mortier, fait tous les autres services pour la maçonnerie limosinerie, & couverture. Ces sortes d'ouvriers subalternes n'ont besoin d'aucun apprentissage pour ce service.

MANŒUVRES-CARRIERS; ce sont des gens de journée, qui sont tourner les roues, dont on se sert à tirer les pierres du fond des carrières, en montant le long de l'échellier de ces roues, c'est-à-dire, des chevilles qu'elles ont des deux côtés. Ceux qui travaillent dans la carrière à couper ou foucher les pierres, sont nommés *garçons compagnons-carriers*.

MANŒUVRIER, ou MANOUVRIER, compagnon artisan, homme de peine & de journée, qui gagne sa vie en travaillant de sa main.

MANQUER: ce mot, dans le commerce, signifie *banqueroute*.

MANTEAU, habillement de dessus pour se garantir de la pluie, & en hiver du froid & du mauvais tems.

MANTEAU, dans le commerce d'étoffe de laine, est le bout de la pièce du côté du chef, qui en fait comme l'enveloppe & la couverture.

MANTEAUX DE PORTE: ce sont les deux pièces d'une porte qui

s'ouvre des deux côtés. On les nomme *ventaux*. *Manteau de cheminée*, est la partie de la cheminée qui avance le plus dans la chambre.

MANTEAU, en fauconnerie, signifie la couleur du poil de plusieurs animaux & de plumes de plusieurs oiseaux de proie. On dit, ce faucon a le *manteau* tout bigarré.

MANTEGUE, ou MANTEGNE, sain-doux du sanglier que les boucaniers de Saint-Domingue ramassent de la graisse de ces animaux qu'ils tuent à la chasse; c'est un des principaux objets du commerce de ces chasseurs, qui la vendent non seulement aux Habitans François de l'Isle, mais qui en fournissent encore quantité aux Flibustiers, ou Boucaniers armateurs.

MANTELURES; c'est quand un chien a sur le dos un poil différent de celui qu'il a au reste du corps.

MANUFACTURE, lieu où l'on assemble plusieurs ouvriers artisans pour travailler à une même espèce d'ouvrage, ou pour fabriquer de la marchandise d'une même sorte. Ce lieu se nomme aussi *fabrique*. Un maître ou entrepreneur de *manufacture*, est celui qui fait l'assemblage de ces ouvriers, & qui forme l'établissement de ce lieu pour son compte. Un contre-maître de *manufacture* est un commis préposé par l'entrepreneur ou le maître, pour veiller perpétuellement sur les ouvriers, & tenir la main à ce que tout se passe dans les règles.

Il y a un nombre infini de *manufactures*, ou inventées, ou imitées des étrangers qui sont établies en France. C'est à M. Colbert, surintendant, & ordonnateur général des bâtimens du Roi, arts & *manufactures* de France, que le Royaume doit la plus grande partie de ces établissemens. Il y a été fait quantité de beaux réglemens touchant les *manufactures*, dont les

principaux sont ceux des mois de Mars, Avril & Juillet 1667, pour les draps d'or, d'argent, de soie, & autres étoffes mélangées qui se fabriquent à Tours, à Lyon & à Paris: celui du mois d'Août 1669, pour les draps, serges de laine & de fil qui se font dans tout le royaume: celui du 20 Janvier 1680, touchant les toiles qu'on fabrique dans la province de Beaujolois: celui du 7 Avril 1693, touchant les toiles, serviettes, canevas, treillis & outils qui se fabriquent dans les généralités de Caën & d'Alençon: celui du premier Août 1700, touchant la fabrique des chapeaux: celui du 4 Janvier 1701, touchant les futaines & basins qui se font à Troyes & aux environs; ceux du 30 Mars, & 27 Mai 1701, touchant les bas & autres ouvrages de bonneterie qui se font au métier; & celui du 24 Décembre 1701, qui regarde les toiles qui se font dans l'étendue de la généralité de Rouen.

Les *manufactures royales* ont été établies en conséquence des lettres-patentes des Rois; & il y en a quantité à qui cette qualité honorable appartient, en vertu de leur établissement; mais comme il y en a plusieurs qui prennent ce titre pour se donner du crédit & de la réputation, *Louis XV* a pourvu, par un arrêt de son conseil d'état, aux abus qui se sont glissés à ce sujet.

Les Rois, sur-tout *Louis XV*, ont accordé des privilèges considérables, tant aux entrepreneurs qu'aux ouvriers qui y travaillent.

M. Savary, dans son *Parfait négociant*, a donné deux excellents chapitres sur les *manufactures*. Nous y renvoyons le lecteur. Il y a des juges de *manufactures*, commis par les lettres-patentes du Roi, pour juger & régler les différentes contestations qui surviennent entre les marchands & les ouvriers, & les

ouvriers entre eux pour le fait des *manufactures*. Nous avons, en France, des *manufactures* de draps & tissus d'or & d'argent, de velours, pannes, peluches, satins, damas, taffetas, brôcatelles, &c. de draps, serges, ratines, camelots, calaman-des, étamines, flanelles, &c. de futaines, basins, canevas, & toutes sortes de linge, de tapisserie de haute & basse-lisse, &c. de bas, camisolles, bonnets, &c. en soie, laine, fil de coton, de glaces de carrosse, de glaces de miroirs, de crystaux, porcelaines, fayence, &c. des chapeaux, castors, demi-castors, chapeaux communs, &c. d'armes offensives & défensives.

MAQUE, instrument avec lequel on donne la première préparation au chanvre pour la réduire en filasse après qu'il a été rouï, il s'appelle communément *brayoire*.

MAQUEREAU, poisson de mer qui n'a point d'écaillés, rond, épais & charnu, finissant presque en pointe par les deux bouts. Toute sa longueur est ordinairement d'un bon pied de roi. Sa bouche a beaucoup de rapport avec celle du thon. Ses yeux grands sont de couleur dorée. Il paroît d'un jaune de soufre dans l'eau. Lorsqu'il en est dehors, & qu'il est mort, il a le ventre d'un blanc argenté: le reste du corps pareillement argenté, est traversé de quantité de traits d'un bleu verdâtre & foncé, ces traits, en approchant du dos, paroissent plus rembrunis.

Ce poisson se trouve en troupe en divers endroits de la mer océane, particulièrement sur les côtes de France & d'Angleterre, & presque point sur celles de Hollande. La pêche s'en fait ordinairement en Avril, Mai & Juin, même Juillet, suivant les endroits. La pêche du *maquereau* se fait du côté de Rois-coff, en basse Bretagne, par deux

sortes de bateaux ou barques, les uns petits & sans pont, les autres plus grands & pontés. Les petits bâtimens n'ont que neuf à douze hommes d'équipage : ils vont à six ou à sept lieues de l'isle de Bas, où les pêcheurs tendent leurs filets, & la pêche étant faite ils retournent à Roscoff pour vendre leur poisson. Il n'y a qu'un petit nombre de bateaux employés à cette pêche, dont le plus grand nombre vient de la Hogue en Normandie. La pêche commence la première semaine de Mai, & finit à la fin de Juin. On paque le *maquereau* dans des barils ou demi-barils, avec de la sauce ou saumure pour le transporter à Paris, en Champagne, & dans d'autres provinces où l'on sçait en avoir le débit. Les *maquereaux* entrent dans la Manche, au mois d'Avril : ils avancent toujours vers le pas de Calais, à mesure que l'été approche ; à la fin de Juin, ils passent à Roscoff, & ils se trouvent en Juillet sur les côtes de Picardie & de Normandie, où ils s'en fait, aussi bien que sur les côtes de Bretagne & d'Angleterre, une pêche & des salaisons considérables, particulièrement à Dieppe, au Havre de Grace, à Honfleur & à Boulogne.

Le *maquereau* qu'on doit choisir frais, gros & de bon goût, nourrit beaucoup. Sa chair passe pour être apéritive & résolutive ; mais elle échauffe, produit des fucs grossiers & visqueux, se digere un peu difficilement, contient beaucoup d'huile & de sel volatil & de phlegme. Le *maquereau*, dit *Lemery*, convient, dans le printems & dans l'été, aux jeunes gens d'un bon tempérament, & dont l'estomac digere facilement. On le sale, afin de le garder ; mais il n'en est que plus nuisible, & d'une saveur moins agréable. On le mange grillé, à la maîstre-d'hôtel : on l'enveloppe dans

du fenouil vert pour le faire rôtir ; on y fait une sauce avec beurre roux, fines herbes hachées menu, muscade, sel, fenouil, groseille dans la saison, capres & un filet de vinaigre, ou on le sert au persil frit & au beurre roux. Voilà les manieres ordinaires d'apprêter le *maquereau* pour le manger bon ; mais les grands cuisiniers, qui sçavent tout défigurer, en font servir sur les tables de leurs maîtres en gras, en hâtelette, à la broche, piqués à l'espagnole, en caisse à la Périgord, en fricandeaux, en papillotes & aux écrevisses, & enfin font jusqu'à des *potages de maquereaux* ; mais ce que nous venons de dire suffit.

MAQUIGNON : c'est celui qui achete des chevaux ruinés & défectueux, qui les rétablit & en couvre les défauts pour les revendre plus chers qu'ils ne lui ont coûté. Il y a de la différence entre un *marchand de chevaux* & un *maquignon de chevaux*. Le premier suppose un homme de bonne foi dans le commerce, & l'autre un homme de qui il faut se défier. Dans plusieurs provinces : sur-tout en Berry, on appelle *maquignon*, ceux qui achètent à bon marché, des petits marchands & des pauvres ouvriers, pour revendre bien cher à d'autres.

MARACAS : nom qu'on donne, dans le Pérou, à des vases qui servent à recevoir le baume précieux qu'on ne trouve que dans cette partie de l'Amérique, & qui en porte le nom.

MARAGER, ou **MARAICHER**, jardinier qui cultive ou fait cultiver un marais. Les *maragers* des environs de Paris, sont de la communauté des jardiniers. Voyez *Jardinier*.

MARAIS, terre basse & humide d'où les eaux, qui s'y rassemblent,

out peine à s'écouler. Les faux-bourgs de Paris sont remplis de ces fortes de terres, mais qui ayant été flésschées, sont devenues très-fécondes & très-propres pour y semer & élever toutes sortes d'herbages & de légumes; c'est dans ces *marais* que Paris trouve abondamment herbes potageres, salades, concombres, melons, artichaux, &c. Il est défendu, comme on l'a déjà dit ailleurs, de fumer les terres de ces *marais*, des boues récentes de Paris, d'immondices, de gadoues, de fientes de pourceaux. Les jurés de la communauté des maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris, sont tenus de faire la visite deux fois l'an pour empêcher cet abus qui pourroit causer de grandes & dangereuses maladies parmi le peuple.

MARAIÏ-SALANS: ce sont des terres basses & glaiseuses qui se trouvent sur les côtes de quelques provinces de France, qui sont propres à faire du sel gris. La Saintonge, le pays d'Aunis, le comté de Nantois, sont les seules provinces qui aient des *marais-salans*. Dans le pays d'Aunis & la Saintonge, ce sont Brouage, Maranf, & l'Île de Ré; & les plus considérables de Bretagne, sont Bourneuf, le Croisil & Guerandes. Ceux qui travaillent aux différens ouvrages nécessaires pour sauner les *marais-salans*, & pour en ramasser le sel, sont nommés *sauniers* & *paludiers*. Les outils dont ils se servent sont la bogue, le bouquet, la ferrée, l'estole, la palette, le roable, le furnion, les essageoires, & le panier porte-sel. Voyez *Sel*.

MARANDA, sorte de myrte de l'Isle de Ceylan, dont les feuilles, en décoction, passent pour un remède excellent contre les maladies vénériennes.

MARAVEDIS, petite monnoie

de cuivre d'Espagne, qui a peu de cours, mais qui sert dans tous leurs comptes, soit de finance, soit de commerce.

MARBRE, pierre extrêmement dure, qu'on travaille difficilement, qui prend un beau poli, & qui a ordinairement des taches & des veines de diverses couleurs; cependant il y a des *marbres* d'une seule couleur, blancs, noirs, agate, &c.

Les *marbres* d'Egypte & de Grèce ont été dans la plus grande réputation; les curieux conservent, dans leurs cabinets, des ouvrages antiques qui en sont faits; & il y en a qui vont les chercher & les admirer dans les ruines respectables de la Grèce, de l'Egypte, de l'ancienne Rome, & de quelques autres villes de l'Italie. Ces *marbres anciens* sont le *porphyre*, l'*ophis* ou *serpentin*, le *paragon* ou *pierre de touche*, les *sélénites* ou *marbres transparens*, les différentes especes de *granit*. Le *marbre de Paros* est renommé pour sa blancheur, & parce qu'il est propre à tailler ces belles statues qui ont fait tant d'honneur aux sculpteurs Grecs.

Les *marbres* dont on se sert aujourd'hui pour la sculpture des statues, bustes, bas-reliefs, ou pour des ornemens d'architecture, viennent d'Italie, d'Espagne, de Flandre, de l'évêché de Liège & des provinces de France. Les *marbres d'Italie* sont les *cipollins*, ou *cebollini*, tirant sur le verd, par grandes veines plus ou moins fortes; les *saligni* transparens, en forme de congellations; le *portoro noir*, avec de grandes veines couleur d'or; le *mischio* mêlé de diverses couleurs; le pourpre & les veines blanches & jaunâtres y dominant. Les montagnes de Carrare fournissent les *marbres noirs & gris*, ou mêlés de *gris & de rouge*; celles de Gênes, les *marbres blancs* d'une cou-

leur de lait si admirable, & si propres à tailler des statues, que nos sculpteurs n'envient point aux anciens le *marbre de Paros*. L'Espagne donne une espèce de *marbre* dont le fond est jaune, veiné de quelques autres couleurs plus brunes. On s'en sert en France. Nos marbriers l'appellent *brocatelle*. On a du pays de Liège le *marbre noir*, les blancs & les rouges de Namur, les blancs & les noirs de Dinan, le blanc & le rouge de Rance, près d'Avennet, un autre blanc & noir des carrières de Barbançon.

Nos *marbres* de France le disputent en finesse de grain, en dureté & en poli, aux plus beaux *marbres étrangers*. Ils sont si beaux & en si grande quantité, que depuis 1664, on n'en a guères employé d'autres à Versailles, & dans les maisons royales. Les provinces où sont les carrières de *marbres* les plus beaux, sont la Provence, le Languedoc, le Bourbonnois, & celles qui sont voisines des Pyrénées. On leur donne le nom des provinces d'où on les tire.

En Italie, pour détacher les *marbres* de la montagne, on trace les pièces tout à l'entour avec des outils d'acier faits en pointe, & on les sépare ensuite avec des coins qu'on enfonce à coups de masse. En France on scie les *marbres*, dans la carrière & sur le rocher même, avec des scies de fer sans dents. On appelle *marbre fier*, celui qui a le grain très-fin & qui s'éclate aisément, c'est le plus léger de tous. Le *marbre tendre* est celui qui est plus facile à tailler que les autres, & qui prend mieux le poli. Ce qu'on nomme *clous* dans le *marbre*, sont des duretés semblables aux *nœuds* qui se trouvent dans le bois. On appelle *émeril* un mélange de cuivre ou d'autres métaux qui fait des taches noires dans le *marbre*.

Il ne se rencontre guères qu'aux *marbres blancs*, ce qui gâte quelquefois les plus belles statues qu'on en fait. Le *marbre* n'a point ce qu'on appelle *lit* ou *délit* dans les pierres de taille. On le pose de tout sens sans crainte de le déliter, ce qui le rend très-propre à faire des colonnes. Un *bloc de marbre* est une grosse pierre qui n'est pas encore débitée. On le dit aussi d'un groupe de figures tout taillé & fait d'un seul bloc.

Le *marbre* se mesure en France, s'achète & se vend au pied cube, qui pèse environ deux cents livres, à moins que ce ne soit un *marbre fier* qui, plus léger que les autres, pèse dix livres de moins. depuis l'arrêt du conseil du 11 Février 1700, tout le *marbre* qui se travaille à Paris par les sculpteurs & marbriers, se prend dans les magasins du Roi. Outre les *marbres naturels*, on en fait de faux avec le gyp, qui est une espèce de gros talc ou pierre transparente qui se trouve dans les carrières à plâtre, aux environs de Paris.

MARBRE, en terme d'imprimerie, est la pierre de liais sur laquelle le Compositeur dresse ses formes; cela s'appelle *poser une forme*. . . . Le *marbre* est aussi une des principales pièces du train de la presse des Imprimeurs; c'est la pierre sur qu'oï se pose la forme quand on veut tirer, imprimer les feuilles.... Les peintres ont aussi un *marbre* pour broyer les couleurs dont ils font usage, les épiciers pour celles qu'ils emploient dans leur négoce. Le meilleur est le porphyre; mais comme il est rare, ils ne se servent ordinairement, les uns & les autres, que d'une simple pierre dure & polie. . . . dans les manufactures de glace, les ouvriers ont un *bloc de marbre* sur lequel s'allongent & s'apploient, sous le

marteau, les tables d'étain que l'on veut réduire en feuilles. . . Enfin les fondeurs de caractère d'imprimerie ont un petit morceau de *marbre* très poli, de quatre à cinq pouces en quarré, & d'un pouce d'épais, sur lequel ils justifient, avec le jetton, l'épaisseur des lettres nouvellement fondues.

MARBRE; c'est ce qui représente le *marbre*. On fait plusieurs ouvrages de soie & de laine, à qui l'on donne le nom de *marbrés*, à cause du mélange de couleur, dont ils sont tissés, faits ou tricotés. Il y a des draps, des bas, des laines, des camelots *marbrés*, &c. . . *Papier marbré*, est un papier peint de diverses nuances, qui imite, en quelque sorte, les différentes veines de *marbre*. Il y a même des ouvriers qui l'imitent si parfaitement, qu'on est surpris de la ressemblance.

MARBRE DE BOTRE, tulipe d'un gris de lin mouvant, d'un beau rouge, & relevé d'un incarnadin fort éclatant. . . On donne le nom de *marbrée grenier* à une tulipe rouge colombin & blanc, & celui de *marbrée saint Germain* à une autre tulipe d'un gris montant en incarnat, & d'un beau rouge.

MARBRE'E, en cuisine, est un ragoût fait de différentes sortes de viandes. On fait aussi des *marbrées* de poisson.

MARBRE UN LIVRE, en terme de relieur, c'est le moucheter de noir par-dessus la couverture, avec un pinceau à noir que l'on frappe légèrement sur le doigt ou sur un bâton que l'on tient à la main. On ne *marbre* que les livres, dont la couverture est en veau. Quand la *marbrure* est achevée, on les glaire par-dessus avec du blanc d'œuf battu, ensuite de quoi on les lisse avec le fer à polir. On *marbre* aussi les livres sur tranche; mais dans cette *marbrure*

il n'y a point de noir; le bleu, le rouge, à la volonté du relieur, ou du maître du livre, sont celles qu'on y emploie ordinairement: l'ouvrier qui *marbre* les livres, & celui qui *marbre* le papier, sont nommés *marbreurs*.

MARBRIER; c'est celui qui débite, taille & polit le *marbre*, excepté les statues, bas-reliefs & autres ouvrages de sculpture, gravure, &c. réservés aux maîtres sculpteurs & peintres de Paris. Les outils & instrumens propres à débiter, scier, tailler & polir le *marbre*, sont communs aux sculpteurs & aux *marbriers*. Les plus ordinaires sont la scie sans dents & ce qui en dépend, comme la seille, galle ou jatte, pour mettre l'eau & le grais battu: la cuiller à prendre l'un & l'autre dans la jatte, les scies à main, la masse, la martellière, le maillet, la pointe, la dent de chien, le ciseau, la gradine, la hognette, les rondelles, la boucharde, l'outil crochu, la rape, les trépons de diverses sortes, la ripe, les fermoirs, le poinçon, le niveau, les compas, le grattoir, &c.

MARC, poids dont on se sert en France, & en plusieurs états de l'Europe, pour peser diverses sortes de marchandises, particulièrement l'or & l'argent. C'est dans les hôtels des monnoies, & chez les marchands, qui ne vendent que des choses précieuses ou de petit volume, que le *marc* & ses divisions sont en usage. Le *marc* est divisé en huit onces, ou soixante-quatre gros, ou cent quatre-vingt-douze deniers, ou cent soixante esterlins; ou trois cents mailles, ou six cents quarante felins, ou quatre mille six cents huit grains; ses subdivisions sont, chaque once en huit gros, vingt-quatre deniers, vingt esterlins, ou trois cents mailles, ou six cents quarante felins, ou quatre millo

six cents huit grains..... Le gros en trois deniers, deux esterlins & demi, cinq mailles, dix felins & soixante-douze grains.... Le denier en vingt quatre grains; l'esterlin en vingt-huit grains quatre cinquièmes de grains.... Le felin en sept grains un cinquième de grain.... Enfin le grain en demi, en quart, en huitième, &c.

Il y a, à Paris, dans le cabinet de la cour des monnoies, un poids de *marc* original, gardé sous trois clefs, dont l'une est entre les mains du premier président de cette cour, l'autre en celles du conseiller commis à l'instruction & jugement des monnoies, & la troisième entre les mains du greffier, c'est sur ce poids que celui du châtelet fut étalonné en 1494; c'est encore sur ce même poids que les changeurs & orfèvres, gardes des apothicaires & épiciers, balanciers, fondeurs, & enfin tout marchand qui pèsent au poids de *marc*, sont obligés de faire étalonner ceux dont ils se servent. Les autres hôtels des monnoies de France ont aussi dans leurs greffes un *marc* original, mais vérifié sur l'étalon du cabinet de la cour des monnoies de Paris; l'or & l'argent se vendent au *marc*. Le *marc d'or* se divise en vingt-quatre karats, le karat en huit deniers, le denier en vingt-quatre grains, & le grain en vingt-quatre primes.

MARC, s'entend aussi d'un poids de cuivre, composé de plusieurs autres poids emboîtés les uns dans les autres qui, tous ensemble, ne font qu'un *marc*, c'est-à-dire, huit onces, mais qui, séparés, servent à peser jusqu'aux plus petites diminutions du *marc*. Ces sortes de poids de *marc* sont rectifiés & ajustés sur le *marc* original.

MARCLUBS, monnaie de compte en usage à Hambourg, qui revient à une livre tournois de France ;

c'est aussi une monnaie d'argent de Danemarck, qui revient à vingt sols de France.... *Marc* est encore une monnaie de cuivre de Suède, qui vaut environ deux sols six deniers de France.

MARC-FRANC, chez les charpentiers, est la première des quatre sortes de *marc*, dont ils se servent pour marquer les pièces de bois façonnées qui doivent être employées à la construction de quelques bâtimens pour connoître celles de chaque côté. Les trois autres marques sont le contre-*marc*, le crochet & la patte d'oie. Quand ces quatre marques ne suffisent pas, à cause du grand nombre de pièces de même assemblage, on fait des ronds avec la roinette, ou des chiffres avec le traceret.

MARC, en terme de vendangeur, est ce qui reste du raisin & autres fruits dont on a tiré le jus. Quand on a tiré le vin de la cuve, on porte le *marc* au pressoir. Après qu'on a pressuré les raisins, on se sert encore du *marc* pour faire de la boisson qu'on donne aux gens de la campagne. On appelle aussi un *marc* la quantité de raisins qu'on met à chaque fois sous le pressoir pour les pressurer. On taille & on recouvre les bords du *marc* avec une coignée. Le *marc* doit être proportionné à la grandeur du pressoir sur lequel on le met. Un *marc* trop petit ne convient point à un grand pressoir, parce qu'il ne le presse pas bien, outre qu'il est dangereux de faire rompre ce pressoir. Quand un *marc* aussi est trop grand, il n'est point propre pour un petit pressoir. On fait, sur un grand pressoir, depuis six jusqu'à vingt muids de vendange, & sur un petit, depuis trois jusqu'à douze.

MARCASSIN, le petit du sanglier. Pour ses qualités & propriétés, voyez au mot *Sanglier*. Pour

le servir, on le pique par tout le corps, à la réserve du cou & de la tête, des pieds & de la queue qu'on laisse avec le foie. On fait cuire le *marcassin* à la broche, & on le sert pour rôti.

MARCAIGE, droit qui est dû au Roi sur les paniers de poisson de mer, qui viennent à la halle.

MARCASSITE, minéral métallique qu'on regarde comme le germe & la matière première des métaux. Les marchands épiciers-droguistes n'en vendent que de trois sortes, celle d'or, celle d'argent & celle de cuivre. Il y en a qui croient que l'aiman est la *marcassite* du fer, l'étain de glace naturelle celle de l'étain, & le zinc minéral celle du plomb. La *marcassite* d'or est ordinairement en petites boules rondes, fort pesantes & difficiles à casser; celle d'argent est à peu-près de la même figure, mais moins colorée; celle de cuivre est quelquefois ronde ou plate, mais le plus souvent bossue, de la grosseur d'une balle de jeu de paume: la ronde s'appelle *marcassite à rognon*, la longue *marcassite à boudin*; l'une & l'autre rompue en morceaux, est d'un jaune doré, & toute en aiguilles qui forment une espèce de soleil. On conserve la *marcassite* de cuivre dans des lieux secs, l'humidité la pénètre aisément, la convertit en vitriol, & enfin la réduit à rien.

MARCHAGE, en terme de coutume, est un droit que les habitants de certains lieux ont de mener paître leurs troupeaux dans une justice.

MARCHAND, en général, s'entend de toute personne qui négocie, qui trafique ou qui fait commerce. Il y a des marchands qui ne vendent qu'en gros, d'autres qui ne vendent qu'en détail. Les uns ne font commerce que d'une sorte de

marchandises, les autres de plusieurs sortes. Il y en a qui ne s'attachent qu'au commerce de mer, d'autres à celui de terre, & d'autres qui font l'un & l'autre.

Les marchands grossiers ou magasiniers sont ceux qui vendent en gros dans les magasins. . . . Les marchands détailliers sont ceux qui achètent des manufacturiers & grossiers pour revendre en détail dans les boutiques, les marchands forains sont ceux qui fréquentent les foires & marchés, & même des marchands étrangers qui viennent apporter dans les villes des marchandises pour les vendre à ceux qui tiennent boutiques & magasins. Il est défendu aux marchands des villes d'aller au-devant des marchands forains pour acheter leurs marchandises en chemin.

Les six corps marchands à Paris sont les anciennes communautés des marchands qui vendent les plus considérables marchandises: les premiers sont les drappiers chausseurs; les seconds, les épiciers, apothicaires, droguistes, confiseurs, ciriers; les troisièmes, les merciers, jouailliers, quincailliers; les quatrièmes, les pelletiers, fourreurs, haubaniens; les cinquièmes, les bonnetiers, plumaciers, mitonniers; les sixièmes, les orfèvres-jouailliers.

Les autres communautés où l'on prend le titre de marchand, c'est celle des marchands de vin en gros & en détail, les Libraires, les marchands de bois, les marchands de grains, comme bled, avoine, orge, &c. les marchandes lingères, les marchandes de poisson frais & salé. Les autres communautés qui tiennent boutique ouverte, passent pour artisans; cependant quelques-unes prennent le titre de marchand, comme les ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie, les chapeliers, les chandeliers, les tanneurs, les

mégissiers, les tapissiers, les plumassiers; &c. Aucun ne peut être reçu *marchand*, qu'ils n'ait vingtr ans accomplis, & ne rapporte son brevet & certificat d'apprentissage & du service fait depuis chez les maîtres. Le prévôt des *marchands* de Paris, premier officier du bureau de la ville, juge, avec les échevins, les différends qui regardent la police & les marchandises qui sont sur les ports, les rivières & sur l'étape. La juridiction ordinaire des *marchands* est celle des juges & consuls qui jugent sommairement toutes les contestations & affaires de *marchand à marchand*, & pour le fait de la marchandise dont ils se mêlent.

Les villes marchandes sont celles où il se fait un grand négoce de *marchandises*, soit par rapport aux ports de mer & aux grandes rivières qui en facilitent le transport, ou à la quantité de manufactures qui sont établies dans ces villes... Les vaisseaux *marchands* sont ceux qui ne servent qu'à transporter des marchandises d'un endroit dans un autre... Une *rivière marchande* est celle qui est propre pour la navigation.

MARCHAND-D'EAU-DE-VIE. Les maîtres limonadiers de la ville & faubourgs de Paris; érigés en communauté en 1676, sont ainsi qualifiés.... *Marchand-crespin*, est un petit mercier-quincaillier qui vend tous les outils qui servent aux cordonniers & aux favetiers.

MARCHANDISE, se dit de toutes les choses qui se vendent & débiterent, soit en gros, soit en détail, dans les magasins, boutiques & foires, même dans les marchés.... Les *marchandises de contrebande* sont celles qui sont prohibées ou défendues par les ordres des princes ou états souverains, soit pour l'entrée ou pour la sortie, soit même pour le débit, le port & l'usage

dans l'étendue de leurs états.

MARCHE, se dit chez les tisseurs, tiffutiers, rubaniers, ouvriers en draps d'or, d'argent & de soie; de la partie inférieure de leur métier. Les *marches*, dans ces sortes de métiers, servent à faire lever ou baisser les fils de la chaîne à travers lesquels on lance la navette. Lorsque l'ouvrier met le pied sur une *marche*, les fils qui y répondent par le moyen des lisses qui y sont attachées se lèvent; & lorsqu'il en ôte le pied, ces mêmes fils se remettent dans leur situation ordinaire, à cause des plombs que les lisses ont à chaque bout. Ces *marches* sont de simples tringles, attachées d'un bout à la traverse d'en bas du métier que l'ouvrier a sous ses pieds. Il y en a plus ou moins; & elles sont plus ou moins larges suivant qu'il y a plus ou moins de lisses, & que la pièce montée doit être plus ou moins ouvragée & façonnée.

Les tourneurs appellent *marcho* la pièce de bois sur laquelle ils posent le pied pour donner un mouvement circulaire à la pièce qu'il veut tourner. Cette *marcho* n'est souvent qu'une simple tringle de bois, quelquefois un bâti triangulaire de menuiserie, suspendu par le bout opposé au tourneur à une corde qui, par son autre extrémité, est attachée à une perche qui pend du haut du plancher.

MARCHE DU LOUP; c'est ce qu'on appelle, en terme de chasseur *piste* ou *voie*.

MARCHÉ, en général, c'est un traité par le moyen duquel on troque, on échange, on achète quelque chose. Chez les marchands & négocians, se font des conventions qu'ils font les uns avec les autres, soit pour fournitures, achats, ou trocs des marchandises, sur un certain pied, ou moyennant une cer-

taine somme. Ces *marchés* se font ou verbalement, en donnant par l'acheteur au vendeur des arrhes; c'est ce qu'on appelle *denier à dieu*, ou par écrit, soit sous signature privée, soit par-devant Notaires... *Marché*, se dit aussi des choses vendues ou achetées. En ce sens on dit, J'ai un bon *marché* de telle chose, c'est *marché* fait.

MARCHÉ, est aussi la halle, le lieu où l'on étale, où l'on vend les marchandises. A Paris, les lieux où se tiennent les *marchés*, ont différents noms. Quelques-uns conservent le nom de *marché*, comme le *marché* du cimetière S. Jean, le *marché*-neuf, le *marché* des Quinze-vingt, le *marché* S. Antoine, le *marché* de la Porte Paris, le *petit marché* du Marais, celui du fauxbourg Saint-Germain, le *marché* S. Nicolas, le *marché* à la poirée, le *marché* aux chevaux: d'autres se nomment *place*, comme la *place* Maubert, la *place* aux veaux; d'autres s'appellent *halles*, comme la *halle* au bled, la *halle* à la farine, la *halle* à la filasse, la *halle* au poisson, la *halle* à la marée, & la *halle* à la saline. Il y a encore la *halle* au vin, la *halle* aux draps, & la *halle* aux toiles.

Les *marchés* se tiennent, à Paris, les mercredis & les samedis de chaque semaine. Ces deux jours de *marché*, il est permis aux boulangers forains d'y venir étaler & vendre leur pain. Le *marché* se tient à Sceaux, près Paris, tous les lundis, & à Poissy tous les jeudis pour les bestiaux propres à la boucherie.

MARCHER l'étoffe d'un chapeau, c'est, en terme de Chapelier, manier avec les mains, soit à froid sur la claie, soit à chaud sur le bassin, l'étoffe, c'est-à-dire, le poil ou la laine, dont on a dressé les quatre capades d'un chapeau avec l'arçon ou le tamis. Pour *marcher* l'étoffe à froid, on en

que capade l'un après l'autre dans la feutrière; & pour les *marcher* à chaud, on les met aussi dans la feutrière, toutes ensemble les unes sur les autres, séparées néanmoins par des morceaux de toile nommés *lambeaux*. Pour la façon à chaud, il faut de tems en tems mouiller le bassin & la feutrière avec de l'eau qui se jette avec un goupillon; c'est à force de *marcher* l'étoffe qu'elle se feutre.

MARCHETTE, en terme d'oiselier, se dit d'un petit bâton qui tient une machine en état, & sur quoi l'oiseau venant à marcher, se prend en faisant lâcher cette machine.

MARCIAGE, en terme de coutume, est un droit qu'un Seigneur censvier & direct de trois années, prend en retirant une année des fruits de la terre pour la terre même, ou la moitié des fruits pour les biens d'industrie.

MARCO, poids dont les Portugais se servent, à Goa, pour peser l'ambre, le corail, l'argent, l'or, le musc, la civette, & autres précieuses marchandises.

MARCOTTE, en terme de jardinage, c'est une branche d'arbre ou d'arbrisseau, couchée en terre pour prendre racine. On choisit, dans la plante qu'on veut *marcotter*, une branche forte, belle & vigoureuse. On y fait une entaille vers le bas, & on fait entrer un peu de terre fine dans cette entaille, puis on couche la branche trois ou quatre pouces en terre, & on l'y arrête avec un petit crochet de bois. Quand elle a pris racine, on la sévre, c'est-à-dire, on la coupe pour la séparer de la plante dont elle faisoit partie, & on la transplante; alors elle devient une nouvelle plante. Il faut, en la levant, laisser à ses nouvelles racines le plus de terre que l'on pourra; elle en reprendra mieux.

Quand les branches, dont on veut faire des *marcottes*, ne peuvent pas être abaissées en terre ; sans risque d'être rompues, on fait entrer la *marcotte* dans un cornet de fer-blanc, ou dans un petit panier ou mannequin. On emplit ce cornet ou mannequin de bonne terre, & on l'attache à quelques branches, ou autre chose qui le soutienne & l'affermisse. On doit, dans les grands hâles & les grandes chaleurs, arroser exactement les *marcottes* nouvellement faites, ou nouvellement transplantées, parce qu'elles font de la dernière délicatesse.

On *marcotte* les œillets & la vigne ; les œillets en faisant une petite entaille au-dessous du nœud de la branche que l'on met en terre sans la détacher de la plante.

MARE, réservoir d'eau qui s'amasse des terres, qui n'a pas d'issue, & qui se sèche souvent dans les grandes chaleurs. Il y a des villages qui n'ont point d'autre eau que celle de *mare*. Il y a des *mares* où l'on met du poisson ; mais pour qu'elle soit propre à être empoisonnée, il faut qu'elle ait un endroit par où elle puisse s'écouler quand on veut faire la pêche ; au contraire elle ne contient qu'une eau trouble qui donne un fort mauvais goût au poisson. Par le moyen de cette bonde, on vuide la *mare* tous les quatre ans, pour la bien curer ; une *mare* ne doit pas être trop proche de l'égout des fumiers, de peur que la mauvaise eau ne s'y écoule, & ne communique un mauvais goût au poisson. On empoisonne ordinairement une *mare* avec un peu de cheneveau, un peu de tanches, & encore moins de carpeau, parce que ce dernier est plus sujet à sentir la bourbe. Dans les commencemens qu'une *mare* est empoisonnée, on doit empêcher les cygnes, les oies & les canards d'y aller ; ces oiseaux dévoreroient tous

les petits poissons. Au bout de deux ans, on y peut pêcher du poisson pour soi, de tems à autres, & y rejeter tout ce qu'on aura pris de petit poisson.

MARE DE MOUCHES, ordure qui reste dans les sacs, après que la cire en a été tirée par le moyen de la presse. Les chirurgiens s'en servent avec succès dans les foulures des nerfs, & les maréchaux en emploient aussi pour les maladies des chevaux.

MAREAGE, conventions que le maître d'un vaisseau, ou le marchand qui le charge, font avec les matelots qui doivent servir à le conduire.

MARECHAIS, ou MARAGER, jardinier de marais, qui cultive des jardins d'herbages autour des grandes villes. Voyez *Jardinier*.

MARECHAL, artisan qui ferre & qui panse les chevaux ; il est aussi du métier du *maréchal* de ferrer les trains de carrosse, chariots & charrettes, de faire & forger tous les ouvrages noirs & de grosse ferrerie, comme focs, coutres, houes, hoyaux, fourches, &c. aussi-bien que tous clous, gros ou menus, soit pour attacher les fers aux pieds des chevaux, soit pour clouer les bandes aux roues qu'ils doivent ferrer. Les *maréchaux* ont trois fortes d'outils, les uns leur servent à forger, les autres à ferrer, & les derniers à panser les chevaux. Les outils pour la forge, sont un soufflet, une enclume, des tenailles à mettre au feu, des marteaux à frapper devant, des ferriers pour ferrer les fers. Les outils pour ferrer, sont un brochoir, une paire de triquoises, un boutoir, un rogne-pied, un repoussoir, un marteau & des clous. Les principaux outils qui servent à panser les chevaux, sont une paire de flammes pour saigner, une paires de rainettes pour chercher dans les pieds, un bistouri, une

Feuille de saule, une lancette, une gouge, une espatule pour sonder les plaies, une paire de ciseaux, des couteaux pour mettre le feu aux jambes.

Les statuts des *feures-maréchaux* de la ville de Paris sont très-anciens. Par une ordonnance du prévôt de Paris de 1473, on ajouta de nouveaux articles aux anciens : on y en ajouta vingt-huit autres en 1609. En 1651, Louis XIV. fit une troisième addition à ces nouveaux statuts. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, outre les enfans nés en loyal mariage. L'apprentissage est de trois ans. Chaque maître a sa marque ou poinçon pour marquer son ouvrage. Pour être reçu maître, les apprentifs sont chef-d'œuvre. Les maîtres n'entrent en jurande, qu'après avoir tenu boutique douze ans.

MARÉE, poisson frais qui se pêche dans la mer, comme soles, raies, barbes, turbots, vives, maquereaux, harengs, merlan, limandes, éperlans, &c. que les marchands forains, nommés *chasse-marées*, apportent à Paris pendant tout le carême, & les vendredis & samedis de chaque semaine. Toutes les côtes de France sont abondantes en poisson ; mais il n'y a que celles de Normandie & de Picardie qui fournissent à Paris la *marée*, à cause de la proximité de la capitale. Parmi ceux qui vont à la pêche de la *marée*, on distingue deux sortes de pêcheurs, les *dreigeurs* & les *pêcheurs* à l'hameçon ; ceux-ci pêchent toute l'année, les autres attendent les saisons. Les vaisseaux *dreigeurs*, ainsi nommés de la *dreige*, espèce de filet dont les pêcheurs se servent, sont du port de cinq à six tonneaux. Cette pêche se fait en pleine mer, les autres sont plus petits, & s'appellent *barques côtières*, parce qu'elles ne s'éloignent

par des côtes. Les *dreigeurs Picards* observent quatre saisons ; la première, depuis la Chandeleur jusqu'à Pâque, pour les soles, les raies, les turbots, les barbes, &c. la seconde, des maquereaux, depuis Mai jusqu'en Juillet ; la troisième depuis Juillet jusqu'en Octobre, pour les limandes, les soles, les petites raies, &c. & la quatrième, pour le hareng, depuis Octobre jusqu'à Noël. Les *pêcheurs Normands* ne comptent que deux saisons ; la *dreige* pour les vives, dont la pêche ne se fait qu'en Carême, & la pêche des maquereaux en Avril. Dans les autres saisons ils pêchent les soles, limandes, merlans, &c. La plus grande partie de ce poisson est apporté à Paris, le reste se consomme à Rouen & dans la province. La pêche des éperlans se fait à l'embouchure de la Seine, proche Caudebec, en été & en automne. Les femmes qui vendent en détail le poisson frais à Paris, sont appelées *marchandes de marées*.

MARFIL. Voyez *Morfil*.

MARGALINE. Voyez *Marcafite*.

MARGE, chez les marchands & négocians, se dit des bords des pages des livres, ou des comptes, entre lesquelles ils écrivent les articles les uns après les autres.

MARGER, en terme d'Imprimerie c'est compasser & faire des marges à des feuilles d'impression ; ce qui se fait, en mettant une feuille de papier blanc le plus juste qu'il est possible sur la forme, afin de régler la position des autres feuilles sur le tympan, suivant cette première feuille.

MARGER UN FOUR, en terme de verrerie, c'est en boucher les ouvraux avec de la terre glaise, afin d'en conserver la chaleur les jours qu'on n'y travaille pas.

MARGOTER, ou **MARGAU**.

DER, en terme de chasse, c'est le cri que font les cailles, de la gorge, lorsqu'elles veulent chanter.

MARGRITIN, espèce de rassa-de, de rocaille très-fine, gland que l'on attache à l'extrémité des cravates. Le plus beau se tire de Venise ; il s'en fait aussi à Rouen & en Allemagne.

MARGUERITE, petite étoffe mêlée de soie, de laine & de fil qui se fabrique à Amiens.

MARGUERITE, ou **PASQUET-TE**, fleur qui ne croît pas à plus de trois pouces de terre. Outre celles qui croissent dans les prés & dans les autres lieux humides, on en cultive dans les jardins ; ce sont la rouge double, la blanche double, la double rouge & blanche & l'arc-en-ciel. Bradeley dit avoir vu en Angleterre cinquante espèces différentes de *Marguerite*, toutes produites, à ce qu'il pense, de l'accouplement des mères plantes les unes avec les autres. La *Marguerite* est vulnérable, & propre surtout aux plaies de la tête & de la poitrine. La cultivée à fleur rouge, est un excellent vulnérable, salutaire intérieurement & extérieurement pour résoudre le sang coagulé par les chutes. On prétend même que dans la pleurésie elle dissout le sang à demi coagulé. Voyez ses propriétés dans le Dictionnaire de médecine.

MARGUERITE de Martelli, est une anémone de couleur siamoise.

MARGUILLIERS : ce sont ceux qui prennent soin de l'administration des affaires & des biens des fabriques des paroisses & des confréries. Dans les commencemens, cette administration étoit confiée aux diacres qui, dans la suite, s'en déchargèrent sur de simples clercs. Les Ecclésiastiques en ayant abusé, on leur a substitué les laïcs. Dans presque toutes les paroisses de cam-

pagne, les *marguilliers* quêtent eux-mêmes dans l'Eglise, ont soin de parer l'Autel & de sonner les cloches. Dans les grandes villes, comme à Paris, il y a deux sortes de *marguilliers*, les *marguilliers d'honneur*, au nombre de deux, choisis parmi les magistrats, ou personnes constituées en dignité : les autres sont appelés *comptables*, parce qu'ils régissent les biens de la fabrique, dont ils rendent compte à la fin de leur année d'exercice. Les Procureurs, Notaires, Marchands, &c. sont ordinairement choisis pour être *marguilliers comptables*.

MARIAGE AVENANT : les filles en Normandie, qui n'ont été ni mariées ni dotées, peuvent, suivant la coutume de cette province, demander *mariage avenant*, c'est-à-dire, le tiers de tous les biens des successions des père & mère, ou autre ascendant, meubles & immeubles nobles ou roturiers. Ce tiers se divise également entre toutes les filles, sans préciput ni prérogative ; & s'il n'y a qu'une fille, elle a seule la totalité du tiers.

MARIAGE ENCOMBRÉ, signifie, dans la coutume de Normandie, l'aliénation des biens d'une femme, à son insçu, par son mari, pendant le mariage.

MARIENGROS, monnaie de compte dont les négocians de Brunswick se servent pour tenir leurs livres & écritures. Trente-six *mariengros* font la richedale.

MARIN : ce qui vient de la mer, ce qui appartient à la mer. On appelle *sel marin* le sel qui se fait avec l'eau de mer, soit qu'il se cuise par l'ardeur du soleil, soit qu'on se serve du feu pour le fabriquer & le réduire en grains.

MARINÉ ET MARINÉE, s'entend, en fait de commerce de mer, des marchandises qui ont été imbibées ou mouillées d'eau par quel-

qu'un accident arrivé au vaisseau, comme naufrage, tempête, échouement, &c. . . . Le poisson mariné est du poisson de mer, rôti sur le gril, & frit dans l'huile d'olive, qu'on a mis en sausse dans des barils pour le mieux conserver & transporter.

MARINADE, en cuisine, ragoût, préparation de viandes qu'on fait, en les laissant tremper dans une sausse de vinaigre, poivre, sel, épices, clous, citron, orange, oignons, romarin, sauge, &c. pour en relever la saveur & les rendre plus agréables au goût. On met différentes choses en *marinades*, ou pour garnir d'autres plats, ou pour en faire de cela même. La *marinade de veau* sert à garnir des poitrines de veau farcies, ou des longues de veau rôties. On garnit des fricassées de poulets d'autres poulets en *marinade*.

MARINGOUIN, espèce de petit insecte fort incommode en Afrique, & dans les Isles de l'Amérique.

MARJOLAINE, plante aromatique, la grande & la petite, la musquée & la citronnée. L'auteur de l'*École du potager* en compte six espèces, la *marjolaine sauvage*, autrement dite *origan*, la *commune*, qui est la grande, la *marjolaine à coquille*, la *panachée*, celle à petites feuilles, & la *velue*.

La *marjolaine sauvage* donne beaucoup de racines menues, ligneuses & filamenteuses; ses tiges sont dures, quarrées & velues; ses feuilles formées en cœur, sont d'un verd brun, velues & odorantes: ses fleurs petites, disposées en gueules, forment de gros bouquets; & après ces fleurs viennent, des semences menues, presque rondes, enfermées dans une capsule oblongue, qui avoit servi de calice à la fleur. Cette plante se multiplie de graines, de rejettons & de boutures. On la met en bordure autour des

quarrés d'un parterre, & elle résiste à toutes les rigueurs de l'hiver.

La *marjolaine commune*, qui est la plus grande, a beaucoup de racines menues & fibrées, pousse de petites tiges qui croissent à huit à dix pouces de hauteur. Ces tiges velues, rougeâtres, menues, garnies de feuilles rondes, molles, blanchâtres, couvertes d'un duvet blanc, & rangées vis-à-vis les unes des autres, forment une touffe arrondie. L'odeur en est forte, pénétrante & agréable, le goût un peu âcre & amer. Les fleurs de cette espèce de *marjolaine* naissent aux extrémités des rameaux. Elles sont petites & de couleur blanches. Les têtes en sont plus courtes & plus rondes que celles de la précédente espèce. Elle s'élève de graines, de rejettons ou de boutures.

La *marjolaine à coquille*, appelée la *gentille*, a les feuilles plus arrondies que celles de la précédente, plus rapprochées les unes des autres, & creusées en forme de coquille. La couleur en est plus blanchâtre & l'odeur plus douce. Les fleurs naissent en épi, comme celles de la *marjolaine commune*, & à ces fleurs succèdent les semences. On la met dans la serre pendant l'hiver, & on lui donne de l'air. On la cultive aussi dans les jardins & dans les pots. Elle aime les lieux ombrageux, l'eau & le fumier. Elle fleurit en Juillet & Août.

La *marjolaine panachée* ne diffère de la précédente que par la couleur de ses feuilles jaspées d'un jaune pâle. Il y en a de tout à fait jaunes; c'est la même culture que la précédente. On la plante au mois de Septembre pour en avoir de belles. Il faut souvent remuer la terre au pied, & l'arrondir parfaitement pour lui faire prendre la figure que l'on veut.

La *marjolaine* à petite feuille, ainsi nommée, parce qu'elle l'a très-petite, approche de celle du thym ordinaire; mais elle est plus ronde. Cette *marjolaine* est la plus odorante. Elle est facile à multiplier, parce que tous ses brins peuvent devenir autant de plantes. Elle craint le froid, & on la met dans des pots. Si on la laisse en terre l'hiver, il faut reléver la terre tout autour, & aussi haut que ses pointes, & la bien serrer.

La *marjolaine velue* est ainsi nommée, parce que sa feuille est plus grande & plus velue que celle à petite feuille. Ses épis sont aussi plus courts. Au reste elle lui est à-peu-près semblable.

Les Anglois ne cultivent que deux espèces de *marjolaines*, l'une qu'ils appellent *marjolaine odoriférante* d'hiver; elle résiste aux plus grandes gelées, & se conserve deux ou trois ans, sans être renouvelée. Cette plante est vivace. L'autre se feme tous les ans, au mois de Mars, sur une couche, parce qu'elle n'est pas en état de résister à la rigueur de l'hiver. La première espèce se multiplie par le moyen des rejets qu'on plante en Mars & en Avril, dans des endroits humides. Elle n'a pas la même odeur de l'autre espèce qui est annuelle.

La *marjolaine* sert de bordure dans les jardins & est employée, en cuisine, avec les pois, les fèves & le poisson, afin d'en faciliter la digestion & de corriger ce que les pois & les fèves ont de flatueux. Elle a de grandes propriétés en médecine. Elle est vulnérable, céphalique, hystérique, pectorale, stomachale & sternutatoire. La poudre de ses fleurs & de ses feuilles, séchées à l'ombre, est employée pour faire couler les sérosités par le nez.

La *marjolaine* chauffe beaucoup, quand on en use avec excès, parce

qu'alors elle raréfie trop les humeurs & les jette dans une agitation immodérée. Elle convient dans les tems froids aux mélancoliques, aux phlegmatiques, & à ceux dont l'estomac ne digère qu'avec peine. On tire de la *marjolaine* une odeur agréable.

MARIONNETTE, monnaie d'or, qui se fabriquoit en Lorraine, & en quelques lieux d'Allemagne. Elle pesoit deux deniers treize grains.

MARIPENDA, arbrisseau des Indes occidentales, dont les rameaux bouillis produisent un syrop propre à arrêter le sang.

MARITATACA; c'est un animal du Brésil de la grandeur d'un chat & de la forme d'un furet. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MARLER, c'est améliorer les terres, ou les engraisser avec de la marle. Voyez *Marner*.

MARLO, bois de corde qui sert à chauffer les fours dans la manufacture des glaces de Saint Gobin. On se sert de trois sortes de bois pour ce saussage, savoir, des marlos, des billettes, & du bois de charbonnage.

MARMELEADE, pâte confite, à demi liquide, faite de la chair des fruits qui ont quelque consistance, comme les prunes, les coins, les abricots & autres.

MARMENTEAU, en terme des eaux & forêts; c'est un bois de haute futaie qui est en réserve, & qu'on ne taille point, qu'on appelle aussi quelquefois *bois de touche*, lorsqu'il sert à la décoration d'un château ou d'une seigneurie.

MARMITE, pot de cuivre, de fonte ou de terre, dans lequel on fait bouillir la viande pour le potage... A Paris, les rôtisseurs appellent *marmitier* le garçon qui a soin de faire revenir les viandes, de les mettre en broche, & de les faire rôtir proprement.... Et *marmiton* dans

dans les grandes maisons, est le valet de cuisine qui prend garde à la marmite, qui a soin de la faire bouillir.

MARMOT, espèce de gros singe qui a une barbe & une longue queue. Voyez le *Dictionnaire des animaux*.

MARMOTE, petit animal farouche & commun dans les montagnes de Savoie & de Dauphiné. Voyez le *Dictionnaire* ci-dessus cité.

MARNE, terre fossile, grasse & approchante de la glaise, très-propre à rendre les terres merveilleusement fécondes. Il y en a de blanche, c'est la meilleure de toutes, de grise, de grisâtre, de noire, de jaune, de rouge, de bleue & colombine qui ont à-peu-près la même vertu. Celles qui ressemblent à l'argille, au tuf & au sable, sont les moindres. La Brie & la Champagne fournissent beaucoup de *marne*; elle est remplie de tant de substance, qu'une terre qui en est garnie raisonnablement, produit toutes sortes de grains en abondance pendant un grand nombre d'années, sans qu'il soit nécessaire d'y mettre aucun autre amendement.

Avant que d'employer la *marne*, il faut qu'elle soit toute réduite en cendres; ce qui ne lui arrive que du tems après qu'elle a été tirée de la *marnière*; employée plutôt, elle ne feroit d'aucune utilité; c'est au mois de Juin ou de Juillet que l'on met la *marne* sur la terre par monceaux séparés. On la laisse ainsi en monceaux jusqu'à la fin de Février, afin de donner le tems au soleil & aux pluies, de même qu'aux gelées, de la pulvériser. On la répand ensuite le plus également qu'il est possible, & on la mêle avec la terre en labourant. Plus une terre est foible & humide, plus il la faut *marnier*. On range la *marne* en tas

sur des sillons, qu'on appelle *marnons*. On la voit dans des tombereaux, dans un tems que les chevaux ne font pas grand chose. Au lieu de chevaux, on peut prendre des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, se voient par le bas. Il ne faut qu'un homme ou deux pour conduire les ânes, qui voient la *marne*, & l'on fait marché à la voiture & à l'arpent, tant pour eux, que pour les ânes. C'est à ces hommes à venir répandre la *marne* sur le champ, quand il en est tems. Cette dépense est de différent prix, selon que les *marnières* sont plus ou moins éloignées. Pour bien *marnier* une terre, on doit, par arpent, mettre jusqu'à mille, ou douze cents *marnons*, ou voies de *marne*.

Il ne faut pas mettre de la *marne* avec excès: quelque prudence que l'on ait pour la distribuer, comme elle est extrêmement chaude & brûlante, il arrive que la première année son extrême chaleur détruit une partie du bled. Ce n'est que les années suivantes, qu'on a le plaisir de recueillir de belles & abondantes moissons de la terre *marnée*. On ne mêle point de fumier avec la *marne*; & elle à cela de particulier, qu'elle convient à toutes sortes de terres, soit humides, soit sablonneuses, fortes ou maigres, parce que, quoique chaude, elle est très-grasse. Une terre *marnée* porte toutes sortes de fruits en abondance, & la fécondité dure pendant dix huit à vingt ans, même jusqu'à trente, suivant la bonté du fonds; mais aussi, au bout de ce tems, la *marne* les rend plus stériles & les effrite. Ainsi quand un champ a été *marné*, il ne faut recommencer à le *marnier*, que quand la *marne* est usée, du moins il ne faut lui donner qu'un *demi-marnage*.

La *marne* se trouve ordinairement au-dessous de l'autre terre. On fait des fosses en forme de puits pour la tirer. Il y a des lieux où il faut percer des bancs de roche, avant que de la trouver. Dans un domaine de terre d'un peu d'étendue, il n'est pas qu'on ne puisse trouver quelques fonds de *marne*, en creusant aux endroits où l'on en voit quelque apparence, telles que sont les veines de terre qui, à deux ou trois pieds de profondeur, se trouvent être de craie ou de chaux, alors on peut fouiller hardiment; mais comme l'ouverture d'une carrière à *marne* coûte souvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont besoin que de peu de *marne* pour leurs terres, sont mieux de recourir à des *marnières* ouvertes.

En Irlande la *marne* est extrêmement commune: on l'y trouve assez souvent à un pied & demi de terre; c'est un bien pour ce terroir qui est extrêmement marécageux; mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de *marnières*, il la faut chercher plus avant, & souvent les carrières, d'où nous la tirons, sont très-profondes.

On se sert aussi de la *marne* pour faire de la *chaux vive*. On la fait cuire comme de la pierre dans des fourneaux faits exprès. On nomme *marneron*, l'ouvrier qui tire la *marne*. . . . On appelle *marnois*, un bateau médiocre qui vient de Brie & de Champagne, sur les rivières de Marne & de Seine.

MARONAGE, c'est du bois pour bâtir.

MAROQUIN. Voyez *Marroquin*.

MAROTTI, c'est un grand arbre du Malabar, dont les feuilles ressemblent à celles du laurier. Son fruit contient des amandes, dont on tire une huile excellente, propre à apaiser toutes sortes de douleurs.

MAROUCHIN, sorte de pastel de mauvaise qualité, fait de la sixième récolte des feuilles de la plante qui produit cette drogue, dont on se sert pour la peinture en bleu.

MARQUADERIE: on donne ce nom au lieu où l'on fait sécher les fromages, & au marché où on les vend. Il s'appelle aussi *fromagerie*.

MARQUE, en termes de négoce & de manufactures, se dit de certains caractères qui s'appliquent & s'impriment sur plusieurs sortes de marchandises, tant pour connoître le lieu de la fabrique, que pour rendre garans de la bonté de ces marchandises, les ouvriers qui les ont fabriquées ou apprêtées. Chaque pièce d'étoffe de laine, qui se fabrique en France, doit être revêtue, 1°. de la *marque* de l'ouvrier qui l'a fabriquée, laquelle est mise au chef & premier bout, avec de la laine de couleur différente au reste, & sans abréviation, les noms, sur-nom & demeure du fabriquant, 2°. celle du teinturier qui l'a teinte, supposé qu'elle soit sujette à la teinture; 3°. de celle des gardes & jurés qui l'ont visitée dans l'endroit de la fabrique. On appelle cette *marque*, *marque* de fabrique; 4°. celle des maîtres & gardes de la draperie qui l'ont vue & visitée en dernier lieu dans les villes ou foires où elle a été portée pour y être vendue & débitée. Toutes ces *marques*, à la réserve de celle de l'ouvrier qui doit être en laine, doivent être empreintes sur des plombs, appliqués à la tête ou chef de l'étoffe.

Chaque marchand drapier & mercier a sa *marque* particulière qu'il applique aux étoffes de laine qu'il envoie aux apprêts & à la teinture, ou qu'il vend en pièce, afin de pouvoir les reconnoître. Les draps d'or, d'argent & de soie, & autres étoffes mélangées, fabriquées à Pa-

vis, à Lyon & à Tours, ont la *marque* de l'ouvrier qui les ont fabriquées, & celle des maîtres & gardes qui les ont visitées. Les teinturiers en soie, laine & fils, sont obligés de mettre chacun leur *marque* sur les bottes de soie, de laine & de fil, & au chef des étoffes qu'ils teignent. Les tisserands ne peuvent livrer aux marchands aucunes pièces de bazine & de futaine, qu'elles n'aient la *marque* ou *plomb* de visite de leur communauté. Les toiles de coton blanches, les mouffelines & autres marchandises des Indes, dont la vente est permise en France, sont revêtues de la *marque* ou *plomb* de la compagnie. Les toiles de chanvre & de lin, fabriquées en France, ont la *marque* de l'endroit où elles ont été faites. Celles qui viennent de Flandre, du Hainaut François, Cambrésis, Artois, même celles qui se font dans les manufactures de Guise, Saint-Quentin, Ham, Peronne, & autres lieux des frontières de Picardie, doivent avoir certaines *marques* particulières que l'on y doit appliquer pour la conservation des droits de sa Majesté. Les marchands de Paris ne doivent point envoyer de toiles pour être blanchies, que la *marque* de jurés-auneurs n'y ait été empreinte; autrement elles seroient sujettes, à leur retour, à payer une seconde fois les droits d'aunage.... Les dentelles de fil, tant de la Flandre françoise, que du Brabant, & autres pays étrangers, pour entrer dans Paris, doivent être *marquées*... Les fabriquans de chapeaux doivent mettre un *C* sur les castors, un *D* & une *M* sur les demi-castors, & une *L* sur ceux de laine qu'ils font faire dans leurs manufactures, avec la première lettre de leur nom.... Tous les fabriquans de bonneteries, & autres, doivent aussi avoir la *marque* du fabriquant..... Les

monnoies ont l'image du prince, & la *marque* de la ville où elles ont été frappées; & les poitiers d'étain, les couteliers, les taillandiers, les faiseurs de limes, & autres semblables ouvriers, ont leur *marque* particulière.

Les poids de cuivre, tant de trebuchet, de marc, que massifs, ont la *marque* de l'étalonnage de la cour des monnoies. Ceux de plomb, de fonte & de fer, ne sont sujets qu'à la *marque* des maîtres balanciers qui les ont fabriqués.... Les aunes pour mesurer, ont la *marque* de vérification ou d'étalonnage; la mesure de bois pour le sel, grains, farines, légumes, fruits, graines, charbon, &c.... Les mesures d'étain pour le vin, la bière & autres liqueurs..... Celles de cuivre, pour les huiles, ont leurs *marques*.... Enfin les commis des douanes impriment des *marques* particulières sur les plombs qu'ils appliquent ou attachent aux balles, ballots, caisses, paquets & marchandises, pour faire connoître qu'elles ont été vues & visitées.

Les boulangers ont des morceaux de bois gravés en creux, avec lesquels ils impriment, sur le pain qu'ils vendent, la quantité de livres qu'il doit peser. Les marchands de bois mettent des *marques* pour reconnoître les bois qu'ils font flotter. Les bouchers en ont aussi pour distinguer leurs bestiaux dans les marchés.

MARQUETERIE, ouvrage composé de diverses pièces de rapport de bois, & quelquefois où l'on fait aussi entrer d'autres matières, comme le cuivre, l'étain, l'écaille de tortue, l'ivoire. On fait aussi de la *marqueterie* avec des émaux & du verre de différentes couleurs, & une autre *marqueterie* où il n'entre que des pierres précieuses, ou les pierres les plus riches. Voyez *Mosaïque*.

que. Les menuisiers de placage travaillent à la *marqueterie* de bois; les émailleurs & marbriers à la *marqueterie* d'émail & de pierres de rapport. L'art de la *marqueterie* est ancien; il a passé d'Orient en Occident; il s'est perfectionné en Italie dans le dernier siècle; & vers le milieu du dix-septième, les François l'ont poussé à sa dernière perfection. Les ouvriers en *marqueterie* ont les mêmes outils, soit pour les gros ouvrages, soit pour la *marqueterie* même, que les ébénistes & les menuisiers d'assemblage.

MARQUETINE, nom d'une belle tulipe qui est quelquefois de trois à quatre couleurs.

MARQUISE, poire des mois d'Octobre & de Novembre. La Quintinie dit que, suivant la terre où l'arbre qui donne ce fruit est élevé, il prend deux figures différentes. Si le fonds est sec, cette poire ressemble assez, par sa figure & sa grosseur, à un très-beau blanchet, ou à un bon-chrétien, & elle fait la même chose en arbre de tige; mais dans les terres grasses & humides & en buisson, il en vient d'extraordinairement grosses. Cette poire a la tête plate, l'œil petit & enfoncé, le ventre assez long, proprement allongée vers la queue qui est languette, passablement grosse, courbée & un peu enfoncée; la peau en est assez rude. Le coloris est d'un fond verd, avec des placards de rousses, comme on en voit au beurré; si elle ne change point, elle est très-mauvaise; cela vient du fonds de terre humide & de la figure des buissons trop touffus dans ces sortes de fonds; mais si ce verd devient jaunâtre dans la maturité, la chair en est tendre, fine, le goût agréable, l'eau assez abondante, & autant sucrée qu'il est à souhaiter pour une merveilleuse poire; elle a un tant soit peu

de pierres au cœur, ce qui ne doit point empêcher de l'estimer.

MARQUISE, en terme de fleuriste; c'est une tulipe rouge, rose sèche, & jaune blanchissant.

MARRE, espèce de houe qui sert aux vignerons pour labourer les vignes, couper les racines des mauvaises herbes & des arbrustes.

MARREIN, ou MERREIN, en terme de vénerie, c'est la grosse branche de la tête du cerf qui fait des meules.

MARRON, espèce de grosse châtaigne, mais plus ferme & de meilleur goût que la châtaigne ordinaire. Il se fait, à Lyon, un grand commerce de marrons, que les marchands Lyonnais tirent de Dauphiné, de Forez & de Vivarès. C'est un fruit fait en forme de cœur, gros, à-peu-près, comme une noix, couvert d'une peau semblable à du cuir, sous laquelle est une petite membrane, & enfin une pulpe fort blanche, & bonne à manger; c'est la chair de la châtaigne ou du marron. Ces fruits naissent plusieurs ensemble dans une enveloppe ronde, tout hérissée de piquans, & partagée en diverses loges veloutées, dont chacune contient une châtaigne, quelquefois deux, quelquefois davantage. Les châtaignes ou cultivées, ou sauvages. Les premières sont ce que nous nommons marrons, ce sont les meilleures: les autres retiennent le nom de châtaignes; les unes & les autres viennent sur un grand arbre, dont les feuilles sont longues & larges, minces, un peu rudes, nerveuses sur le dos, dentelées dans leur circonférence.

Les marrons, comme les châtaignes, contiennent un suc gras & terrestre qui les rend difficiles à digérer; elles abondent en un sel tartreux, fort contraire aux mélancoliques, & à tous ceux dont

les humeurs trop grossières , ont peine à circuler. Elles sont très-nourrissantes, lorsqu'on les digere ; mais il en faut manger peu , sans quoi elles chargent l'estomac , & peuvent causer des coliques , à moins qu'on ne soit d'une constitution forte & robuste , comme les Limousins qui mangent du pain de châtaigne , & n'en sont point incommodés.

Ce fruit n'est pas bon crud. On fait cuire le *marron* ou à la vapeur de l'eau , ou dans l'eau même , ou sous la cendre , ou dans une poêle criblée. Il est plus sain à la vapeur de l'eau & dans l'eau , parce que l'humidité de l'eau en délaie les principes , & les rend plus capables de se détacher. Il incommode moins l'estomac , & il nourrit davantage. Les *marrons* cuits sous la cendre sont plus savoureux , plus délicats , & même plus sains que ceux qui sont rôtis dans la poêle , & cela , parce que la cendre qui couvre les *marrons* empêche que les parties volatiles ne s'en exhalent si vite ; de plus cette cendre fournit un sel qui entre dans le *marron* , & qui en divise les principes. C'est un mets délicieux que des *marrons* rôtis , bien dépouillés de leur membrane intérieure , & assaisonnés avec du jus d'orange & du sucre , mais un mets qui n'est pas salutaire.

Les *marrons* se mêlent avec plusieurs sortes d'alimens. Ils conviennent avec le poisson , dont ils corrigent la trop grande humidité. On en met dans les farces , dans le corps des grosses volailles que l'on fait rôtir. Quand on mange les *marrons* cuits à l'eau , il ne faut point trop en presser l'écorce entre les dents , de peur d'en extraire un certain suc astringent qui se trouve dans l'écorce intérieure , & qui est si styptique qu'il pourroit resserer le ventre outre mesure.

Les grands cuisiniers font des compôtes de *marrons* , des *marrons glacés* , des *marrons à la Lintofine* , & même des *potages de marrons*.

MARRON, en terme d'Imprimerie , est un ouvrage imprimé sans permission. . . . En terme d'artificier , c'est une sorte de hoëte cubique de carton fort , qu'on remplit de poudre grenée pour faire une grande détonation. . . . Chez les *perruquiers* , c'est une boîte de cuir bouilli , dont on se sert pour mettre une perruque qu'on veut porter en campagne. . . . Enfin *marron* , en terme de guerre , est une pièce de cuivre de la grandeur d'un écu , qui marque les heures auxquelles les officiers doivent faire leurs rondes.

MARRONNIER, arbre qui porte les *marrons* , qui n'est point différent du châtaigner. On en voit beaucoup du côté de Lyon. On le cultive comme le châtaigner. . . . Il y a le *marronnier d'Inde* qui est un grand arbre , beau , rameux , ainsi nommé , parce qu'on a apporté des Indes , de ses *marrons* qui en ont multiplié l'espèce. Ses feuilles sont disposées en main ouverte , cinq à cinq , ou sept à sept , sur une queue , longues , assez larges , dentelées en leurs bords , & vertes. Ses fleurs sont jaunes , accompagnées de plusieurs étamines jaunes. Chaque fleur est à quatre ou cinq feuilles , soutenues par un calice , qui est un godet découpé sur ses bords. Son fruit est presque rond , épineux , charnu , qui s'ouvre en deux , ou trois parties , & qui renferme une ou plusieurs châtaignes assez grosses. Quelques-uns appellent le fruit du *marronnier d'Inde* , *châtaigne de cheval* , parce qu'il soulage les chevaux pousseifs qui en mangent.

Il y a encore , selon les botanistes , le *marronnier à feuilles pan-*

chées de jaune. Le *marronnier d'Inde* vient dans toutes sortes de terroirs ; il a la tige & la tête belles ; ses fleurs pyramidales sont odorantes & nombreuses. Il bourgeonne & fleurit de bonne heure, forme un bel ombrage, n'est bon que pour le couvert. Son bois n'est seulement pas bon à brûler, & les cochons ne veulent pas de son fruit. Rien n'est plus facile à élever que cet arbre. On en fait de pépinières, il vient de semences. Il croît dans toutes sortes de terrains, & il est propre pour former des allées & des couverts.

MARROQUIN, peau de bouc, de chevre, ou d'un autre animal à peu près semblable, appelé *menon* : on en voit beaucoup dans le Levant. Cette peau est passée au sumac ou en galle, & on la met de la couleur qu'on veut. Il y en a de rouges, de noirs, de jaunes, de bleus, de violets, &c. Les *marroquins* noirs se vendent au poids. On en tire beaucoup des pays étrangers, sur-tout d'Espagne, de Flandre & d'Avignon. On ne fait pas grand cas de ceux qui viennent du Levant & de Barbarie. On en fabrique à Paris, à Lyon, à Limoges & à Rouen : ceux d'Espagne sont très-estimés pour la bonté & ceux de Rouen pour la beauté. Les *marroquins* rouges, jaunes, bleus, violets, & d'autres semblables couleurs, se vendent à la peau. Il en vient beaucoup de Constantinople, de Smyrne & d'Alep : on en fabrique aussi à Avignon, à Marseille & à Paris. La Barbarie & le Nord fournissent quantité de peaux de boucs & de chèvres, sèches en poil, propres pour la fabrique des *marroquins*. Les *marroquins* sont une partie du négoce des marchands épiciers-merciers ; ils les vendent en gros & en détail aux ouvriers & artisans qui les emploient, tels

que sont les relieurs de livres, tapissiers, cordonniers, ceinturiers, selliers, gainiers, bahutiers, &c. On lit, dans le Dictionnaire de commerce & dans l'Encyclopédie, les différentes manières de fabriquer les *marroquins* noirs & de couleur : j'y renvoie le lecteur.

MARROQUIN, espèce de raisin, peut-être ainsi nommé, parce qu'il nous vient de Maroc ; c'est un raisin de table que l'on plante le long des murs & dans une belle exposition.

MARRUBE, plante dont il y a deux espèces, le blanc & le noir. Le blanc a une racine ligneuse, simple & fibreuse, d'où sortent plusieurs tiges, hautes d'environ un pied ou d'avantage, couvertes de laine, quarrées & rameuses ; ses feuilles sont opposées l'une à l'autre, presque rondes, ridées, dentelées en leurs bords, & blanchâtres ; ses fleurs sont petites, blanches, rangées par étage, & comme par anneaux le long des tiges. Toute cette plante rend une odeur forte & aromatique ; elle est propre pour la toux, pour l'asthme & pour la phthisie. On s'en sert dans la jaunisse, les obstructions du foie & de la rate. Cette espèce croît près des vieux édifices dans des masures, & fleurit en Juin & en Juillet. . . . Le *marrube* noir ou puant pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux, quarrées, velues, tirant sur le rouge. Ses feuilles sont opposées deux à deux, le long des tiges, semblables à celles de la mélisse, mais plus rondes, plus noires, velues, molles, ridées & puantes. Cette plante croît dans les lieux ombrageux, auprès des haies & cimetières, & fleurit en Juin ou au commencement de Juillet. C'est dans ce tems qu'il est bon de le cueillir. Il est vulnérable, propre pour des

berger & modifier les vieux ulcères, appliqué avec du miel. Ses feuilles broyées avec du sel, guérissent la morsure des chiens, & amorties sous les cendres chaudes, elles sont bonnes à reprimer les crevasses. La décoction du *marrube noir* est très-utile pour l'affection hypocondriaque.

MARS, troisieme des mois de l'année, pendant lequel le laboureur qui a dû préparer tous les instrumens destinés au labourage, emploie tout le beau tems de cette saison à semer les menus grains, qui sont l'orge, l'avoine, le pastel, le millet, le panis, les pois, les lentilles, le lin, les légumes, &c.

Dans ce mois, on échalade, on taille les vignes : on leur donne le premier labour : on fait des fagots de sarment : on donne la seconde façon aux jacheres : on sarcle les bleds : on sème les olives & autres fruits à noyau : on dresse les pépinières, on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent.

Dans ce mois un jardinier diligant a son jardin paré & garni, & il lui donne le premier labour. Dans un jardin fruitier, on greffe encore en sente, on achève de tailler & de planter les arbres, soit en place, soit en mannequin, même les groseilliers, les framboisiers, &c. sur-tout dans les terres humides ; mais il n'y a que les arbres vigoureux que l'on taille, quand ils ont commencé à pousser pour arrêter leur sougue & ne pas perdre quelques boutons à fruits, qui ne s'achevent qu'au printems. On laboure le pied des arbres fruitiers, avant qu'ils soient en fleurs, mais après toutes gélées passées. On sèvre les marcottes des figuiers qui sont en pleine terre pour les mettre dans les caisses, & ensuite sur les couches. Vers le quinze du mois, on taille les pêchers & les arbrico-

tiers. On met en terre les amandes germées ; & après la pleine lune de Mars, on découvre tout-à-fait les figuiers qu'on n'avoit encore découverts qu'à demi, & on leur ôte tout le bois mort.

Dans un *jardin potager*, on achève les premières semences qui sont à faire en pleine terre, & on couvre de terreau les plantes ensimées. On fait de nouvelles couches pour replanter les concombres & les melons. On sème en pleine terre, des raves, & la bonne dame, parmi toutes les plantes ; elles sont bonnes à cueillir au commencement de Mai, avant que les autres soient assez fortes pour en être incommodées. On sème de même tout ce qui doit être replanté en pleine terre, comme laitues, choux pommés pour l'arrière-saison, des choux-fleurs pour mettre en place à la fin d'Avril, des asperges en pépinières pour en avoir sa provision, & dès le commencement du mois, un peu de chicorée fort claire pour en avoir de blanche à la S. Jean. Vers la mi-Mars, on sème des citrouilles sur couche pour les replanter en Mai, du pourpier doré, quand il fait beau, des capres & des capucines vers le vingt du mois, pour les replanter un mois après ; sur la fin du mois, même plus tard, un peu de céleri en pleine terre, pour en avoir de tardif en Août & en Septembre. On en sème en même tems sur couche pour en avoir de hâtif ; dans quelque baquet plein de terreau, ou à quelque bon abri, en pleine terre, de la passe-pierre qu'on replante en Mai, quelquefois même l'année d'après dans les pieds des murs, & pour la troisieme fois, des pois quarrés.

Au commencement du même mois, on enlève en motte les fraisiers qu'on avoit en pépinière pour en faire des planches & des quarrés,

& regarnir les avenues. Dans ce même tems on fait des bordures d'herbes fines ; on replante tout ce qu'on veut faire monter en graine, comme poireaux, oignons, ail, échalotes, choux blancs, pascaliers & autres, avant qu'ils commencent à monter. On lie les laitues qui ont peine à pommer, on plante les carrés d'asperges, on donne un peu d'air aux artichaux qui sont couverts de fumier, si l'on est sûr qu'il n'y aura plus de gélée, & on les laboure après que le danger de la pleine lune est passé. S'il fait chaud, dans ce mois, on arrose modérément les sentiers des couches & des asperges, pour qu'étant mouillées, elles se réchauffent plus aisément.

C'est vers le douze de ce mois, que, dans les jardins à fleurs, on découvre les plantes : & quand il n'y a ni vent ni hâle, on transplante celles qui sont fibreuses, comme les bouillons de Constantinople, camomilles, ellébores, hépatiques, jacinthes, immortelles, marguerites, paralyfes, primeveres, tubéreuses & violettes. On sème sur couche les basilics, amarantes, cousfoudes royales, herbe aux suisses, giroflées, cresson d'Inde, margolaines, myrtes, narcisses, poivre d'Inde, œillets, plumettes, foucis, pieds d'alouette, volubilis & autres, que la fraîcheur de la terre ne permet pas d'y semer.

Les fleurs annuelles se sement sur couche pour les replanter à la fin de Mai, comme belles de nuit, roses d'Inde, œillets, passe-velours, & la giroflée blanche, avant la pleine lune ; on tire de la serre & on replante en pots les myrtes, les giroflées & les œillets, & on les laisse à l'ombre pendant huit ou dix jours pour les accoutumer à l'air & à la chaleur. On transplante les arbrisseaux qui craignent le froid ; tels sont les jasmins d'Es-

pagne, orangers, myrtes, latrriers roses, & cyclamens d'automne. On couvre les tulipes, anémones, oreilles d'ours, jacinthes, brumaudes, cyclamens de printems pour les préserver des gélées de la nuit. On consomme, pendant ce mois, ce qu'on a conservé dans la terre, comme cardons & choux-fleurs.

Les fleurs de Mars sont les violettes, les iris, anémones, hépatiques, primeveres, cyclamens, giroflées jaunes, narcisses, fritillaires, flammes, marguerites, basifinets, crocus, tulipes, jonquilles & oreilles d'ours.

MARS, en agriculture, sont les menus grains qu'on sème au mois de Mars. On les appelle *petits bleds*, & en quelques endroits *tre-mois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de semence à graine. Dans d'autres pays, on les nomme *marfois* & *marfes*, d'où vient le nom de *marfèche* qu'on donne à l'orge. Les *mars* ne demandent pas tant d'appréts ni du soins, sont exposés à de moindres dangers, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre que les vrais bleds. Ces semailles sont les avoines, orges, pois, vesces & autres légumes en grains qu'on jette en terre depuis le mois de Mars jusqu'à la fin d'Avril. On commence la semaille de Mars par l'avoine, puis les pois, le froment rouge, autrement le *froment de Mars*, l'orge, le chenevi, le lin, &c. Les légumes qui viennent en plein champ, & qui sont d'un grand secours aux hommes & aux animaux, sont, pour ainsi dire, de la même nature que les *mars* ; c'est aussi pres-que la même culture. Les légumes semés dans ce tems-là sont les pois, les fèves, les lentilles, les lupins, les raves & les navets. On met encore, au rang des *mars*, le chanvre, le lin, le sainfoin, le fénugrec,

la dragée, la luzerne & autres fourrages qui se sement en Mars. Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en Mars, avant que de les ensemer; mais il faut leur en donner deux, le premier avant l'hiver, & le second lors de la semaille. Les *mars*, & généralement tous les menus grains, se plaisent dans les terres légères; & pour qu'ils viennent en abondance, il faut de tems en tems de la pluie.

MARSEAUX, arbrisseau aquatique & sauvage qui monte assez haut, pousse vite & jette beaucoup. Son bois est blanc, sa feuille ronde, & d'un verd clair. C'est à-peu-près la même chose que le saule. Il croît souvent plus haut, on le plante au bas de quelque colline, au nord, au bord des bois. On coupe ordinairement les cépées des *marfoux* une fois plutôt que le taillis. On l'emploie à faire des cercles, des échelas & des perches.

MARSECHE: nom qu'on donne à l'orge, en plusieurs provinces de France.

MARSILLIE; c'est le nom que les Turcs donnent à l'écu ou piafre d'Espagne, parce que les marchands provençaux, particulièrement ceux de Marseille, sont les premiers qui ont porté de grandes sommes de piafres à Smyrne, & dans les autres Echelles du Levant.

MARSOIN, grand poisson de mer fort gras, appelé *pourreau de mer*. Sa chair n'est guères bonne à manger. Il n'y a que sa graisse qu'on nomme *huile de marsouin*, dont on fasse quelque commerce. Il y en a deux sortes, l'une pure, l'autre aromatique. La différence ne consiste que dans quelques aromats que l'on y mêle pour lui ôter une partie de son odeur forte & dégoûtante. On attribue à cette huile la propriété de guérir les humeurs froides. Suivant l'ordonnance de la

marine du mois d'Août 1681, les *marfouins* qu'on trouve échoués sur les grèves, sont partagés comme épaves; & ceux qui sont pris en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. On les pêche sur les côtes du royaume.

MARTAGON, plante qui ressemble, en quelque façon, au lys; il y a des *martagons* blancs, orangés, pourprés, &c. Son oignon, ou sa racine, est jaune. Ses feuilles sont à-peu-près semblables à celles du lys blanc. Elles environnent la tige en forme d'étoile. Ses fleurs semblables au lys, sont attachées à une queue fort mince, dont les feuilles sont recourbées, mouche-tées de points rouges, belles & odorantes. On ne doit remuer que très-rarement les oignons de cette plante, à moins qu'on ne les mette en terre au même tems qu'on les en tire, afin qu'ils ne se séchent pas. Ils demandent le chaud & la bonne terre, & il leur faut plusieurs années avant qu'ils portent. Les *hé-mérocales*, *martagons*, *pomponum* jaunes, violets & blancs ne diffèrent qu'en couleur. Bradeley appelle les *martagons* des *turbans turcs*, ou *lys frisés*. Ils diffèrent, dit-il, des autres lys, par la forme & l'arrangement de leurs fleurs. Les fleurs des *martagons* sont pendantes en en-bas, & elles ont leurs pétales recourbées, ou roulées en-dehors, ce qui ne se voit pas dans les autres lys; mais leurs racines, leurs tiges à fleurs, & leurs feuilles ressemblent beaucoup à celle des lys. Leur culture est la même, & ils aiment tous une terre légère & sablonneuse. Presque tous les lys *martagons* fleurissent à deux pieds de terre, à l'exception de celui de Virginie, qui fleurit sur des tiges de trois pieds de hauteur. Leurs fleurs sont de plusieurs couleurs; les unes sont jaunes, les autres sont couleur écarlate & pana-

chées ; mais l'espèce de Virginie l'emporte sur toutes les autres pour la beauté de la fleur, & ne se trouve qu'en fort peu d'endroits. On plante les *martagons* dans des parterres.

MARTE. Voyez Martre.

MARTEAU, instrument de fer avec un manche de bois ; c'est de tous les outils, parmi les artisans, celui qui est le plus en usage. Ils ne se servent cependant pas tous du même marteau. Ils ont des noms & des formes différentes, suivant leurs divers usages & les métiers où ils sont employés.

Les *marteaux* des cordonniers & *savetiers* sont nommés *marteaux à champignons* ; ceux des tailleurs de pierre, des *têtu*s & des *marteaux bertelés* ; ceux des tonneliers, des *effettes* ; ceux des couvreurs, des *effettes* & des *martele*ts ; ceux des maçons, des *hachettes*, &c. Les uns ont des tranchants d'un côté, d'autres sont recourbés du côté du tranchant ; quelques-uns n'ont qu'une tête très-longue, avec un manche très-court, comme sont ceux des chauderonniers & potiers d'étain ; quelques autres ont un manche très-long, avec une tête courte & pesante, comme ceux des *maréchaux* & *ferruriers* pour la forge. Les *ferruriers* ont encore des *marteaux à panne droite* pour frapper & élargir le fer, des *marteaux à rabattre*, & à *panne de travers* pour forger & étirer ; des *marteaux à devant*, à *main*, à *tête plate*, à *tête ronde* pour emboutir, & des *marteaux d'établi* pour poser & ferrer la besogne. Les *tapissiers* ont des *marteaux légers* & ouverts d'un bout, ce qui forme deux espèces de dents. Le manche est presque tout de fer, dans lequel est emboîté un morceau de buis. Les *batteurs d'or*, les *papetiers*, les *relicieurs* ont des *marteaux* dont la tête est large, épaisse & courte, avec un manche médiocre.

Les *paveurs* ont le *marteau à fendre* qui est en coin des deux côtés, avec un manche assez court ; le *marteau à paver*, qui a un manche rond d'environ deux pieds de long, avec une tête ronde d'un côté pour frapper le pavé, & plate & pointue de l'autre pour fouiller la terre & y placer l'*espingoir* qui a les deux bouts sepdu, qui forment chacun comme deux dents ; le *portrait* qui est presque semblable au *marteau à fendre*, mais plus léger.

Les *chauderonniers* ont plusieurs sortes de *marteaux*, le *marteau rond*, le *marteau à panne*, le *marteau à planer*, & le *marteau à river*. Le *marteau rond* n'a qu'un côté, long de plus d'un pied, avec son diamètre d'environ un pouce. Il sert à faire le fond des chauderons sur la grande bigorne. Le *marteau à planer* n'a pareillement qu'un côté. La masse en est large, plate, unie & fort pesante. Il sert à planer les chauderons, en les battant sur l'enclume pour les rendre plus minces. Le *marteau à panne*, des deux côtés, à la pesanteur près, est semblable à celui des *ferruriers*. Il sert à faire les bords des chauderons. Le *marteau à river* est un *marteau ordinaire*, avec lequel les chauderonniers rivent les cloux de cuivre, soit sur la bigorne d'établi, soit contre l'enclumeau. Les *ferblantiers* se servent aussi des mêmes *marteaux*.

Les *carriers* ont le *grand marteau à grain d'orge*, la *laie* & l'*esse*. Le *grand marteau* est pointu des deux bouts, plat & large dans le milieu, un peu courbé dans toute sa longueur ; il porte dix-huit pouces, & sert à couper & déceintrer la pierre. Il n'est guères différent du *deceintroir* des maçons. La *laie* est un vrai *marteau* de tailleur de pierre, excepté qu'il est courbé en

croissant vers le manche ; il sert à layer la pierre , c'est-à-dire , à en faire les paremens. L'*esse* est courbé par en haut. Les deux bouts du croissant qu'il forme sont tournés en-dehors. Les carriers souschevent avec l'*esse*, c'est-à-dire , qu'ils taillent chaque banc de pierre par-dessous pour les séparer du banc qui suit. On souscheve couché d'un côté sur de la paille , en sorte que l'ouvrier est comme enfermé dans un cercueil de pierre que forment les deux bancs qu'il veut séparer. Ces trois *mardeaux* ont de forts manches de bois , celui de l'*esse* est plus long que celui des deux autres.

Il y a tant de sortes de *mardeaux* & de tant de différentes manières , & qui ont aussi tous des noms qui leur sont propres , qu'il n'est pas possible de les rapporter ici. On en donne la description à leurs articles particuliers ; ainsi nous y renvoyons.

MARTEAU ; c'est aussi le nom qu'on donne dans plusieurs communautés des arts & métiers , à des espèces de poinçon emmanchés à la façon des *mardeaux* ordinaires , sur lesquels sont gravées diverses légendes , armes du Roi ou fleurs de lys , &c. C'est avec ces *mardeaux* que sont marquées les marchandises qui doivent l'être , suivant les arrêts & déclarations : telles sont , par exemple , les *mardeaux* dont sont marqués les cuirs à la halle & aux bureaux.... *Marteau* est encore un poinçon pareillement fait en *mardeau* , avec lequel les officiers des eaux & forêts marquent les arbres qu'il faut couper ou réserver , lorsqu'ils font leur descente pour préparer les ventes & adjudications des bois. Le *garde-marteau* est l'officier chargé de la marque du bois. Ce *mardeau* , après que les bois sont marqués , est déposé dans le coffre de la chambre du conseil , où il est en-

fermé sous trois clefs.... *Monnoie au marteau* est celle que l'on fabriquoit avant que l'usage du moulin fût établi en France.

MARTELAGE, en terme des eaux & forêts , se dit de la marque que les officiers de cette juridiction font avec un marteau sur les arbres , quand ils font l'affiette des ventes pour en borner l'étendue. C'est le *garde-marteau* qui doit faire , en personne , le *martelage*.

MARTELER , se dit des oiseaux de proie , quand ils font leurs nids.

MARTELÉES, bêtes enfumées des bêtes sauvages qui n'ont point d'aiguillon au bout , & qui semblent battues à coup de marteau.

MARTELET , petit marteau à manche de bois , dont les couvreurs se servent pour couper & marteler leurs tuiles.

MARTELINE, autre petit marteau , dont les sculpteurs & marbriers se servent pour gruger le marbre , particulièrement pour enlever l'émeril qui se trouve dans les marbres blancs , & les nœuds qui sont dans les autres marbres. Ce petit marteau est pointu d'un côté , & a des dents de l'autre , forgées quarrément pour avoir plus de force. Le meilleur acier n'est pas trop bon pour cet outil. On y emploie celui qu'on appelle *acier de carme*.

MARTIN SEC , poire rousse & pierreuse , de la figure & de la grosseur du rouffolet. En bien des endroits on l'appelle *rouffolet d'hiver* ; sa chair est cassante , assez fine , un peu parfumée , & son eau est sucrée. On mange ce fruit avec sa peau , ainsi que le rouffolet. L'arbre fait un beau buisson , & vient bien en toutes sortes de fonds & de figures d'arbre.

MARTINET, gros marteau qui se meut par la force d'un moulin.

Il se dit de diverses fabriques, comme du papier, du tan, &c. Mais proprement il s'entend du moulin même où l'on travaille à la fabrique du fer & du cuivre, & où l'on bat ces métaux pour les étendre en barres, en feuilles, &c. Il y a de ces *martinets* en plusieurs provinces de France.

MARTRE, animal qui ressemble beaucoup pour la forme à une grosse fouine. La seule différence est que la première a la gorge jaunâtre, & le poil un peu tirant sur le roux, au lieu que la seconde a le poil plus noir & la gorge blanche. Les peaux des *martres communes* font une portion du commerce de la pelleterie. Les plus belles viennent du Canada, de Biscaye & de Prusse... La *martre zibeline*, ou *souris de Moscovie*, est une espèce de fouine très-sauvage, qui ne se trouve que dans les vastes forêts. Sa peau est garnie d'un assez long poil, doux & lustré, tirant sur le noir, & est du nombre des pelleteries les plus précieuses. La *martre zibeline*, appelée aussi *hermine*, se trouve communément dans la Laponie & la Sibérie. Plus le poil de la *martre zibeline* est long, doux, noir & lustré, plus la peau en est estimée.

Les *martres zibelines* se tirent pour la plupart, de Moscovie, par la voie d'Archangel, où il s'en trouve des magasins. Elles s'y achètent par caisses, assorties de dix masses ou timbres, depuis numéro un, jusqu'à numéro dix, qui vont toujours en diminuant de beauté, depuis le premier numéro jusqu'au dernier. La plus grande consommation de ces peaux se fait à Constantinople. Celles qui se voient en France se tirent presque toutes de Hollande, d'Angleterre, ou de Hambourg. Les marchands fourreurs en font le négoce, leur donnent quelque nouvelle préparation pour les

adoucir & les rendre plus belles; & ils les emploient à diverses fourrures, comme manchons, palatines, &c.

La chasse des *martres - zibelines* & des autres animaux qui fournissent les plus belles fourrures, fait une partie considérable du revenu de la Czarine. Elle se fait en Sibérie, ou par des criminels qu'on y a condamnés, ou par des soldats qu'on y envoie par régimens, commandés par des colonels & officiers, qui y demeurent souvent sept à huit ans de suite; les uns & les autres de ces chasseurs sont obligés d'apporter, toutes les semaines, dans les magasins de la Czarine, une certaine quantité de peaux, à laquelle ils sont taxés; & parce qu'ils doivent prendre garde que ces peaux ne soient percées, ni gâtées de fang, cela fait qu'ils ne tirent qu'à balles seules, & visent toujours à la tête, à quoi ils sont fort adroits. Cette chasse est extrêmement pénible, & son succès dépend d'une fort grande assiduité; ce qui fait qu'on permet aux officiers d'intéresser leurs soldats, & de partager avec eux les peaux qu'ils rapportent de leur chasse, au delà du nombre qu'ils sont tenus de fournir dans les magasins de la Czarine.

MARUM, plante dont il y a deux espèces: la première est une espèce de *thimbre* qui croît quelquefois à la hauteur de trois pieds, pousse beaucoup de branches ligneuses, garnies de feuilles semblables à celles de la marjolaine, blanchâtres, d'un goût âcre & amer. Ses fleurs & ses graines ressemblent tout-à-fait à celles du thym; mais elles sont verticillées, c'est-à-dire, qu'elles naissent par étages, disposées en rayons le long des branches, & de la tige, de couleur blanche. Sa racine est ligneuse, & toute cette plante a une odeur aromatique. Elle

fortifie la tête & l'estomac, & ré-
siste au venin.

L'autre est une espèce de german-
drée, qui pousse plusieurs petites
verges ligneuses & blanchâtres. Ses
feuilles approchent de celles du ser-
polet, plus grandes que celle du
thym, blanchâtres dessous, vertes
en dessus, d'un goût amer & âcre,
& d'une odeur agréable. Cette
plante croît dans les pays chaud, en
Provence, aux Isles d'Hieres, &c.
Tournefort l'appelle *herbe aux*
chats. Ils l'aiment si fort, que lorf-
qu'on la transpose dans les jar-
dins, ils viennent de toute part à
l'entour à son odeur; & si on n'a
pas le soin de l'enfermer dans une
cage de fer & d'archal, ils la man-
gent entièrement. Cette espèce de
marum entre dans la composition
de la thériaque, est céphalique, sto-
machale, sudorifique, résiste au
venin, est propre pour les morsu-
res des bêtes venimeuses, vulné-
raire, nervale, fortifie & corrige
la mauvaise haleine.

MAS, *en terme de coutume*, c'est
un tenement & héritage mainmor-
table des personnes de servile con-
dition & de mainmorte. . . En
Dauphiné, *mas* est un *amas* de
terres qui sont toutes à un même
seigneur.

MASE, ou MAS, petit poids
des Indes & de la Chine, particu-
lièrement du côté de Canton, pour
peser & distribuer l'argent dans le
négoce.

MASANDIBA, espèce de ceri-
fier du Brésil, dont le fruit est d'un
goût fort agréable.

MASCARET, nom qu'on donne
au reflux violent de la mer, qui
remonte dans la Dordogne & la Ga-
ronne; c'est ce qu'on appelle *barre*
sur la Seine.

MASCARON, *en architecture*,
c'est une tête chargée ou ridicule
qu'on met aux grottes, aux fon-

taines & aux portes des hôtels.

MASQUAPPEONE, c'est une
racine de la Virginie, rouge com-
me du sang, dont les habitans se
servent pour peindre leurs armes
& autres ustensiles.

MASQUE, visage artificiel,
fait de carte, colpré par-dessus,
creux par-dessous, quelquefois dou-
blé de toile, dont les hommes &
les femmes se couvrent la face
pour se déguiser. Les danseurs s'en
servent pour paroître sur le théâ-
tre. Il se fait des *masques* de toutes
sortes de formes & figures, soit sé-
rieuses, soit grotesques, les uns
très-beaux & très-fins, tels que ceux
qui viennent de Venise, les autres
moins fins, qui se font à Paris. On
voit des *masques* doublés de toile,
incrustés, par-dessus de cire colo-
rée, avec des yeux d'émail, percés
par le milieu. Ces sortes de *masques*
approchent le plus de la vérité de
la nature, sont fort chers & fort
estimés. Les *masques* de velours
noirs sont plus communément ap-
pellés *loup*. Voyez ce mot.

MASQUE: on a encore donné
ce nom à des poinçons, ou cise-
lets, dont se servent, pour leurs
ouvrages, les arquebusiers, ferru-
riers, fourbisseurs, &c. Les poin-
çons sont gravés en creux, & re-
présentent diverses têtes, d'hom-
mes, de femmes, d'anges, de
lions, de léopards, chiens, &c.
suivant la fantaisie du graveur. Ces
poinçons sont courts, & d'un acier
bien acéré, afin de mieux suppor-
ter le coup de marteau qu'on leur
donne, quand on veut en imprimer
le relief sur le métal que l'on veut
ciseler. Après que le *masque* est
frappé, l'ouvrier le recherche & le
répare avec d'autres ciselets, tran-
chans ou pointus, comme sont les
gouges, les frisons, les filières,
les pointes, &c.

MASSACRE, *en terme de véné-*

rie, c'est la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou la face de la tête où tient le bois.

MASSE, c'est un amas ou assemblage de plusieurs choses, soit de différente nature, soit de même espèce.

MASSE, dans le commerce, se dit de quantité de marchandises semblables, fixées par l'usage à un certain poids ou un certain nombre pour en faciliter le débit, telles que sont les *soies grege*, les *plumes d'autruche*, les *pelletteries*, &c. La *soie en masse* est une soie grege, non ouvrée, telle qu'elle vient de dessus les cocons : on la tire du Levant, particulièrement de la Perse. La manière dont elle est pliée, lui donne son nom. Ce pliage est de plusieurs sortes, & les *masses* de différents poids... Les *plumes en masse* sont des paquets de plumes d'autruche, composés d'un demi-cent de plumes. On ne met en *masse* que les plumes les plus belles, les plus fines & les blanches; les autres se vendent ou au cent, ou à la livre.... Les *pelletteries en masse* sont particulièrement des peaux de martres zibelines & herminées, dont on fait des paquets en les mettant deux à deux par la tête. Les marchands pelletiers, & les commis des douanes les appellent aussi des timbres. Chaque *masse de zibelines* est composée de vingt paires de peaux. Elles se vendent à la *caisse* à Constantinople, & la *caisse* est composée de vingt-quatre *masses*, depuis numéro un, qui sont les plus belles, jusqu'à numéro dix, qui sont les moindres.

MASSE, se dit aussi d'un morceau de métal, ordinairement rond, attaché par une esse aussi de fer au bec de corbin, mobile, que l'on fait courir le long de la verge du peson, ou balance romaine, pour donner l'équilibre de la mar-

chandise dont on veut connaître le poids.

MASSE, fort gros marteau dont plusieurs artisans & ouvriers se servent pour dégrossir leurs ouvrages, ou pour battre & préparer diverses matières qu'ils emploient.... Les batteurs d'or ont des *masses* pour aplatir les métaux dans la baudruche, & les réduire en feuilles.... Les relieurs ont des *masses* pour battre leurs livres en blanc, afin qu'ils occupent moins de place dans la relieure... Les cordonniers, pour battre les gros cuirs dont ils font les dernières semelles.... Les sculpteurs; les maçons, les tailleurs de pierre, les carriers, &c. se servent aussi de *masses*, mais toujours d'un grand poids, à cause de la dureté des matières sur lesquelles ils travaillent, & de la difficulté de les briser & mettre en morceaux. Les taillandiers & forgerons fabriquent & vendent ces sortes de *masses*, & les quincailliers sont le négoce des plus légères.

Les bouchers se servent de deux sortes de *masses* pour abattre & assommer les animaux, dont la viande se vend à la boucherie. L'une, qui est de fer à tête rond & pesante; est emmanchée d'un brin de bois d'environ deux pieds : celle-ci est pour les bœufs. L'autre, qui est toute de bois, est pour les veaux, comme moins difficiles à assommer. Cette dernière n'est faite que d'un bâton de chêne d'environ deux pieds, dont l'un des bouts est noueux & très-pesant; l'autre qui est arrondi, sert de poignée. Pour assommer le bœuf, on lui donne le coup de *masse* entre les deux cornes.

MASSE, chez les marchands, se dit d'un capital que l'on fait de tous les effets mobiliers d'un marchand, ou de plusieurs marchands associés qui ont mal fait leurs affai-

res, pour être partagés à leurs créanciers au sol la livre.

MASSE, plante dont il y a deux espèces, la grande & la petite. La première, croît à la hauteur d'un homme, & davantage, pousse une seule tige, quelquefois plusieurs, droites, lisses, rondes & fermes. Ses feuilles sont longues & larges. d'un pouce, triangulaires, épaisses, de substance spongieuse. Ses fleurs naissent en épis au sommet de la tige. Elles se dissipent & s'envolent en l'air, en forme de papillote. Sa racine est rampante, rougeâtre en dehors, très-blanche en dedans, & d'un goût fade. On emploie les feuilles de la *masse* pour couvrir des bouteilles, pour faire de petites chaises ou tabourets, & même des couvertures tissues en forme de nattes. La seconde espèce pousse des feuilles comme celles du *gramen*, longues, cannelées, étroites, pointues, roides. Il sort, d'entre ces feuilles, une tige haute de deux à trois pieds, lisse, roide, semblable à celle du jonc, sans nœuds, soutenant à son sommet un épi, ou une *masse* petite, étroite, souvent double, dont l'inférieure est plus petite & plus ronde. La supérieure, distante de la précédente d'environ deux pouces, est plus grosse & plus longue pour l'ordinaire. Ses fleurs sont des étamines brunes, qui s'envolent aussi en forme de papillotes. Ces deux plantes croissent dans les marais & dans les étangs. Elles sont détersives & astringentes.

MASSELOTE, chez les fondeurs; c'est la superfluité du métal qui se trouve aux moules des mortiers & des canons, après qu'ils ont été fondus.

MASSEPAIN, pâtisserie ou confiture faite d'amandes pilées avec du beurre. On met les *massépains* sous plusieurs formes: on en fait des

tourtes & d'autres petites pièces de pâtisseries différentes: on en fait des manières de petits rochers, des fortereffes, & autres choses semblables que le génie peut inspirer, & que l'industrie & l'art d'un maître d'hôtel peuvent rendre parfaites. La manière de faire les différentes sortes de *massépains*, se trouve dans le Cuisinier François, & autres livres qui traitent de l'office; on y verra de quelle manière se font le *massépain commun*, le *massépain de monsieur*, le *massépain royal*; le *massépain frisé*, le *massépain à la duchesse*, le *massépain à la princesse*, le *massépain d'Orange*, le *massépain citron*, le *massépain glacé*, & autres.

MASSICAULT; c'est un droit qui se perçoit à Rouen sur la vente des vins qui viennent des provinces réputées étrangères.

MASSICOT, céruse calcinée par un feu modéré. Il y en a de trois sortes, le blanc, le jaune & le doré. Leur différence ne provient que des divers degrés de feu, qui leur ont donné des couleurs différentes. Le *massicot blanc* est d'un blanc jaunâtre; c'est celui qui a reçu le moins de chaleur; le jaune en a reçu davantage, & le doré encore plus: les uns & les autres doivent être en poudre très-fine, & hauts en couleur. Le beau *massicot* nous vient d'Hollande: on s'en sert pour la peinture.

MASSIF, en maçonnerie, est un ouvrage fondé en terre pour porter quelque piedestal ou autre chose semblable. Et *massif de gazon*, en terme de jardinage, c'est, dans un parterre à l'angloise, une plate-bande de gazon en enroulement, qui se mêle à la broderie.

MASTIC, espèce de gomme ou de larme qui sort de l'arbre nommé *lentisque*, appelée *mastix en larmes*, chez les épiciers, pour les distin-

guer du *masfic* ou *ciment* que l'on fait avec de la résine & de la brique pulvérisée. La gomme du lentisque coule du tronc & des grosses branches de l'arbre pendant les grandes chaleurs, sans qu'il soit besoin d'y faire d'incision, mais avec plus d'abondance, quand l'arbre est incisé. Le meilleur *masfic* vient de l'Isle de Chio : il est beaucoup plus gros, & d'un goût plus balsamique que celui du Levant, qu'on a en France, par la voie de Marseille. Les négocians du Levant mettent toujours le plus commun au fond, le médiocre au milieu, & le bon dessus ; ils ne vendent point l'un sans l'autre. Le *masfic* est de quelque usage en médecine : on l'emploie particulièrement pour appaiser les maux de dents. Il entre dans la composition du vernis, & les orfèvres en mêlent avec de la térébenthine & du noir d'ivoire qu'ils mettent sous les diamans, pour leur donner de l'éclat. Il y a un *masfic* noir qu'on apporte d'Egypte.

MASTIGADOUR, en terme de *manège*, est une espèce de mats uni, garni de patenôtres & d'anneaux, qui sert à rafraichir la bouche du cheval qui le mâche.

MASTILLY ; c'est une mesure de l'Italie pour les liquides.

MASULITAPAN, ou **MUSULITAPAN**, toile des Indes à l'usage ; ce sont les mieux peintes & les plus fines qui s'y fassent. Les mouchoirs qui viennent de ce pays-là, nommés aussi *musulitapans*, sont les plus estimés.

MASURE, vieux logis abandonné, ou qui tombe en ruine, ou maison mal-bâtie.

MAT, grand arbre, & haute pièce de bois rond, qui s'élève sur les vaisseaux pour en porter les vergues, voiles manœuvres, & qui sont arrêtés sur les haubans Il y a plusieurs mâts sur les grands navi-

res, & souvent un seul sur les petits bâtimens.... Les bateaux, coches, les fonceurs, & autres grandes voitures de rivière, portent aussi un *mât* au haut duquel passe le cordeau ou corde qu'on appelle *cincenelle* où sont attachées les courbes de chevaux pour les tirer, tant en montant, qu'en descendant.... Les pêcheurs de rivière appellent *mât* de leur bachot, une perche d'orme de sept ou huit pieds, un peu courbée, qu'ils mettent à l'avant lorsqu'ils remontent contre le fil de l'eau. Ils y attachent leur cordeau qu'ils tirent ensuite de dessus le bord de la rivière. On nomme *mâteur* l'ouvrier qui proportionne & fait les mâts des vaisseaux.

MAT, c'est ce qui n'est pas poli. On le dit ordinairement de l'or & de l'argent, par opposition à celui qui est bruni.

MATADORES : nom que les Espagnols de l'Isle de Saint-Domingue donnent aux chasseurs que les François nomment *boucanniers*.

MATARA, mesure des liquides, dont on se sert en Barbarie.

MATASSE ; c'est le nom qu'on donne aux soies qui sont sans apprêt.

MATE' : nom que les François donnent à l'herbe du Pérou, que l'on connoît mieux sous celui de Paragay.

MATELAS, c'est une des pièces de la garniture d'un lit à coucher, composée de deux toiles ou futaines remplies de laine cardée en dedans, & piquées à grands points en-dehors. L'ouvrier qui fait des *matelas* est appelé *matelassier*.

MATELOTAGE, salaire dû & qui se paye par le marchand ou le maître d'un vaisseau, aux matelots qui sont la manœuvre. Il y a deux sortes de *matelotage*, l'un nommé *matelotage à deniers*, l'autre *maréage*. Voyez ce mot.

MATELOTTE,

MATELOTTE, en cuisine, est la maniere d'apprêter le poisson passé au roux, & cuit avec un peu d'eau, de vin, sel, poivre & farine frite. On coupe le poisson par tronçons, soit barbillon, carpe ou anguille. On les met avec huit ou dix écrivisses sans être blanchies, dont on ôte les pattes : on ajoute de petits oignons blancs blanchis, cuits à moitié, des champignons coupés en gros dés : on fait un petit roux avec de la farine & du beurre qu'on mouille avec du bouillon : on met par-dessus le poisson qui doit être rangé dans une petite casserole, avec petits oignons, champignons, un bouquet de fines herbes. On y met du vin rouge, sel, poivre, un morceau de beurre : on fait cuire à grand feu, & on sert après avoir mis des croûtes frites.

MATERIAUX ; corps, comme bois, pierre, fer, chaud, sable, tuile, brique, &c. qui servent à construire des bâtimens.

MATHEMATIQUE, science qui a pour objet l'étendue & les nombres, & qui en considère les propriétés. Voyez le *Dictionnaire de mathématique*, ou le *Dictionnaire Encyclopédique*.

MATIERE, en terme de négoce, est un corps mis en œuvre dans les manufactures, par les ouvriers & artisans. La laine est la principale matiere qui s'emploie dans les manufactures de lainage, & la soie, pour les manufactures de soieries. On appelle encore *matiere*, l'or & l'argent qui sont en barres ou en lingots ; le fer, l'acier & le cuivre sont des *matieres* propres à différens usages..... Les cartoniers appellent *matieres* les rognures de papier qui servent à faire le carton.

MATIN, gros chien de basse-cour, très-utile, à la campagne, pour garder les troupeaux, &c.

MATRAS, vaisseau de verre à

col long, dont se servent les chimistes pour leurs distillations, & autres opérations.

MATRICAIRE, plante employée utilement pour les maladies de la matrice, dont il y a plusieurs especes. La *matricaire* ordinaire a une racine blanche & fibree. Ses tiges sont hautes d'une coudée & demie, roides, cannelées, remplies d'une moëlle blanche : ses feuilles sont grandes, disposées en ailes découpées, comme par paires, jusque vers la côte, & recoupées sur les bords, de couleur verte, jaunâtre. Ses fleurs naissent par bouquets aux sommités des branches, radiées comme celles de la camomille, ayant la couronne blanche, & le disque jaune. Ses semences sont oblongues. Toute la plante rend une odeur forte & désagréable ; elle a un goût amer ; elle est propre pour abattre les vapeurs, provoquer les mois aux femmes, lever les obstructions, exciter l'urine & pousser les vents. Cette plante croît en terre grasse dans les jardins, soit qu'il y ait racine ou non, on la plante au mois de Septembre. Il ne faut point replanter les vieilles racines. Il la faut retrancher, quand on a cueilli la fleur. On coupe les branches jusqu'à quatre doigts de terre. Elle veut un lieu frais.

MATRICE. En général, c'est ce qui sert à la génération de quelque corps, soit organisé, soit non organisé. *Matrice*, se dit aussi figurément de plusieurs choses, dans lesquelles il se fait une espece de génération, & où de certaines matieres semblent prendre, en quelque sorte, une nouvelle maniere d'être : de cette espece sont les quarrés qui servent à la fabrique des monnoies & des médailles, & les moules dans lesquels on fond les caracteres qui servent à l'imprimerie..... Les teinturiers appellent *couleurs matrices*

les cinq couleurs simples, dont toutes les autres dérivent, ou sont composées, qui sont le noir, le blanc, le bleu, le rouge & le fauve ou couleur de racine. Les échantillons des *couleurs matrices* se gardent dans les bureaux des maîtres pour y avoir recours dans l'occasion : ce que les teinturiers du grand teint appellent *échantillons matrices*; les teinturiers en soie, l'aîne & fil, l'appellent *modele.... Matrice*, se dit aussi des étalons ou originaux des poids & mesures qui sont gardés par des officiers publics dans des greffes ou bureaux, & qui servent de règle pour étalonner les autres.

MATRICULE : on nomme ainsi le registre qui contient la liste des réceptions d'officiers & personnes qui entrent dans quelque corps ou société.

MATRASSE, soies en *matrasse*; ce sont des soies sans apprêt qui sont telles qu'elles ont été levées de dessus les cocons. Ces soies sont en masses ou en pelotes, Voyez *Soies*.

MATELINS : on donne ce nom à des laines qui viennent du Levant.

MATTER, chez les orfèvres & doreurs sur métal; c'est rendre l'or & l'argent mats, les laisser sans les brunir ou les polir.

MATTOIR : les fourbisseurs donnent ce nom à un petit instrument avec lequel ils abattent ou amattissent le fil d'or & d'argent d'un ouvrage damasquiné.

MATURITE; c'est l'état de bonté ou de perfection d'un fruit, & le tems où on doit le cueillir. Chaque espèce de fruits à un tems, ou une saison réglée pour sa *maturité*; & même chaque fruit en particulier à sa saison. Les uns ont seulement une semaine ou environ, pour être bons, comme les roussetlet, beurré, bergamote verte, longue, &c. Les autres ont seulement un jour ou deux, & rien au-delà,

comme les figues, les cerises, la plupart des pêches. Quelques-uns en ont beaucoup davantage, comme les raisins, les pommes, & presque tous les fruits d'hiver; chaque fruit a ses marques de *maturité*, soit ceux qui mûrissent sur l'arbre, soit ceux qui mûrissent quelque tems après qu'on les a cueillis. Trois de nos sens ont le don de juger de l'apparence de la *maturité*; des fruits, qui sont la *vue*, le *toucher*, pour la plupart, & l'*odorat*; mais le goût seul est l'unique & véritable juge, tant de la *maturité effective* du fruit, que de sa bonté. Un sens quelquefois suffit seul pour juger de l'apparence & de la *maturité* d'un fruit. L'œil, par exemple, suffit pour tous les fruits rouges, raisins, &c. En effet on voit avec certitude, qu'une cerise, framboise, azerole, raisin rouge ou noir, sont mûrs; quand les uns ou les autres ont cette belle couleur qui leur est naturelle. Le toucher juge fort bien de la *maturité apparente* des poires tendres ou beurrées, telles qu'elles soient. On emploie la *vue* & le *toucher* pour juger de la *maturité* des prunes, des figues, des pêches & des abricots. Il y a des fruits où l'*odorat* doit être admis avec les yeux pour juger de leur *maturité*. Tels sont les melons, dont on examine la couleur, la queue, la figure & la pesanteur, & qu'on flaire encore avant que de les entamer. Tous ces signes, qui ne sont que des signes extérieurs, ne sont pas certains & indubitables. Il n'appartient qu'au goût seul de décider sur cela. Voyez la *Quintinie*, chapitre 4 & 5, partie 5, tome 2.

MAUBOUGE; c'est un droit d'entrée qui se leve en Normandie, & en d'autres lieux, sur les boissons qui entrent & qui sont brassées dans les villes & dans les lieux

où il y a foires ou marchés. Les boissons sujettes au droit de *maubouge*, sont la biere, le cidre & le poiré. . . . *Maubouge* est aussi un droit qui est dû, en quelques endroits, sur tous les animaux qui ont l'ongle ou corne des pieds fendus, comme les bœufs, vaches, moutons, &c. C'est ce qu'on appelle *piéd-fourché*, à Paris. Voyez ce mot.

MAUGEROU, nom d'une espece de prune bonne à manger au mois d'Août.

MAURILLE, ou **TOURNESOL**, plante bonne pour la teinture, appelée, par les botanistes, *heliotropium*, ou *ricinoïdes*. Voyez *Tournesol*.

MAURIS, toile de coton blanche, appelée aussi *percale* qui vient des Indes orientales.

MAUVE. espece de poule d'eau ; on en voit beaucoup sur la Loire. Il y en a de noires, de blanches & de cendrés. Cet oiseau, dit-on, annonce la crue des eaux.

MAUVE DE JARDIN, plante appelée aussi *passé-rose*, ou *rose d'outre-mer*, qui pousse une tige à la hauteur d'un arbrisseau, grosse, droite ferme & velue. Ses fleurs grandes comme des roses, sont simples ou doubles & de diverses couleurs. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur. On se sert, en médecine, de ses fleurs simples ou doubles pour les maladies des amygdales, la pourriture de la bouche : l'inflammation des gencives, l'escquinancie, les ulcérations de la gorge, les élevures de la bouche, & dans toutes les affections du gosier, en forme de gargarisme. Cette plante est plus chaude & moins humide que la mauve vulgaire.

Celle-ci est de deux sortes, à feuilles rondes & à feuilles échan-

crées, en terre grasse, dans des cimetières, dans les jardins. Elles fleurissent en Juillet & Août. Ces plantes sont grosses, & jettent de profondes racines en terre, quand elle est une fois plantée dans un lieu. On la plante contre des murailles. Sa fleur est de la grandeur d'une rose. On en cueille la graine quand elle commence à sécher. Il faut, tous les ans, incontinent après les fleurs, ou au plus tard après la graine cueillie, couper toutes les tiges jusqu'au pied. Elle ne porte pas ordinairement la première année. Sa racine est bonne pour nettoyer les dents : Ses feuilles mangées, ôtent l'enrouement ; prises avec du sel, de l'huile & du beurre frais, elles lâchent le ventre. Cette plante est employée dans les lavemens pour les fomentations & pour les cataplasmes, &c. Elle est rafraichissante, émolliente, & apaise les douleurs.

MAUVIS : nom donné à plusieurs oiseaux ; 1°. à l'alouette huppée ; 2°. à un oiseau gros comme un pigeon, qui se plaît sur les eaux ; 3°. à une espece de grive, moindre que la grive commune.

MAXECHRIST. *Bradelay* donne ce nom à une espece de jasmin écarlate ; nommé, par quelques jardiniers, *fleur de trompette* ; c'est une plante rampante qu'on peut multiplier au mois de Septembre, ou de bouture ou en couchant ses branches. Elle donne des fleurs, plutôt orangées qu'écarlate, au mois de Mai ou de Juin. On la plante contre les murailles. Elle aime une terre legere, & à être fréquemment arrosée dans l'été.

MAYENCE ; nom d'une tulipe qui entre en fleur incarnate, & qui fait paroître ensuite du colombin & du rouge.

MAYENNE, plante exotique & assoupissante, très-connue dans les

jardins d'Angleterre , de Hollande & de nos botanistes. Ses feuilles , selon *Bradeley*, sont découpées profondement & armées d'épines. Ses fleurs sont de couleur de pourpre foncé; & son fruit, avant que d'être mûr , est mêlé de blanc & de verd. Quand il est entièrement mûr , il est aussi gros que les pommes de reinettes dorées , & d'une belle couleur jaune , & contient beaucoup de petites graines qui ressemblent à celles du poivre des Indes. On les sème aux mois de Mars & d'Avril , sur des couches , & elles produisent du fruit la seconde année. Il faut, dit *Bradeley*, donner à cette plante la même terre qu'aux orangers , on la renferme dans la même saison : on lui donne , le printemps & l'automne , une terre nouvelle. Les Anglois en ont une autre espèce, dont les feuilles ont la forme de celles du chêne ; mais elles sont si blanches , qu'on diroit qu'elles sont faites d'une étoffe de laine blanche. Cette espèce porte un fruit de couleur d'or , mais plus petit que les autres , & qui mûrit aussi pendant l'hiver. On gouverne cette plante comme l'autre.

MAYON, monnoie d'argent ; qui se fabrique & qui a cours dans les états du Roi de Siam.

MAYS, bled de Turquie, Voyez *Maïs*.

MAZETTE ; nom qu'on donne à un marchand cheval.

MEAS, en terme de salines ; c'est le cinquième réservoir d'un marais salant.

MECAHULNIL, nom que les Indiens donnent à la graine de vanille.

MECHANIQUE, ou science du mouvement qui se divise en mécanique générale & en mécanique particulière. La première démontre les loix générales du mouvement. La seconde , qui est la science des machines , apprend à

mettre en équilibre des poids ou des puissances inégales. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

MECHE, fil ordinairement de coton que l'on enferme dans de la cire ou du suif, pour en faire, si c'est de la cire, de la bougie & des cierges; & des chandelles, si ce n'est que du suif. Les ciriers se servent aussi d'étope de chanvre pour les flambeaux de poing, soit de cire blanche, soit de cire jaune, soit de poix-résine. *Mèche* est aussi une matière sèche préparée pour prendre feu aisément, le conserver & le communiquer à d'autres matières. La plus commune se fait avec du linge brûlé. Il en vient une autre d'Allemagne , appelée *amadoue* ; l'une & l'autre sert pour recueillir les étincelles ardentes, excitées avec le fusil & la pierre à fusil... *Mèche* est encore une corde lâche, préparée pour prendre & conserver le feu, dont on se sert pour l'artillerie, pour les mines, les feux d'artifices, &c. Cette *mèche* est faite d'étope de chanvre, filée au rouet comme la corde, mais dont le filage est fort lâche. On la compose de trois brins ou cordons que l'on recouvre de filasse, en sorte que ces trois brins ne paroissent qu'un, quand elle est faite. Pour lui donner la couleur de pain d'épice qu'elle a, on la fait bouillir dans de l'eau de gravelée. Cette sorte de *mèche*, qui se fabrique à Péronne & ailleurs, est apportée à Paris, par bottes de différentes longueurs ou grosseurs. Les marchands de fer, & les épiciers en gros, en font le négoce.

MECHER LE VIN, c'est, en terme de marchand de vin, le souffrer avec une *mèche souffrée*.

MECHOACAM, racine médicinale, ainsi nommée du nom d'une province de la nouvelle Espagne, d'où elle a été apportée en Europe; c'est ce qu'on appelle *rhubarbe blan-*

mé, scamonée & bryone de l'Amérique. L'Isle de Saint-Domingue produit une quantité prodigieuse de cette racine. Elle rampe comme la couleuvrée, parce qu'elle pousse en terre des racines très-foibles. Les feuilles qui sortent de ses tiges sont minces, d'un verd blanchâtre, & faites en cœur. Entre ces feuilles naissent des grains ou baies, vertes d'abord, & rouges, quand elles sont mûres. On choisit le *méchoacam* en belles rouelles, blanc dehors & dedans, sec, pesant, d'un goût presqu'insipide. Le lap fait le même effet, & plus promptement; ce qui a fait décheoir le *méchoacam* de son crédit.

MECOMPTE : c'est une erreur de calcul. Il se dit aussi du mauvais succès d'une entreprise, d'une erreur de commerce.

MECONIUM, espece d'opium, sué de pavot qu'on tire de cette plante par expression.

MEDAILLE, pièce de métal, faite en forme de monnoie, pour conserver à la postérité le portrait des personnes illustres, ou le souvenir de quelque action mémorable. Les *médaillles antiques* ont été des monnoies des anciens.

MEDIAN, monnoie d'or de Barbarie, qui vaut cinquante aspres.

MEDIN, autre monnoie d'argent qui a cours dans l'empire du grand Seigneur, qui vaut trois aspres de Turquie, ou dix-huit deniers monnoie de France.

MEDOC, caillou brillant qui se trouve en France, dans le pays de Medoc; c'est une espece de diamant.

MEGANAISE, ou **MAGALAISE**, sorte de minéral assez semblable à l'antimoine.

MEGIE, c'est l'art ou la maniere de préparer, ou passer les peaux ou quirs en blanc, pour les mettre en état d'être employés à certaines ma-

nufactures particulieres, dont la principale est la ganterie. Toutes sortes de peaux se peuvent passer en *mégie*; mais on ne se sert ordinairement que de celles des béliers, moutons, brebis, agneaux, boucs, chèvres, chevreaux, chamois, &c. qui sont les plus propres pour être mises en œuvre par les gantiers & les peaussiers. Les villes de France, où l'on travaille le plus en *mégie*, fines, sont Paris, Blois, Grenoble & Vendôme. On y travaille aussi à Lille, à Poitiers, à la Charité, à Nevers, Troyes, Amiens, Reims, Moulins.

MEGISSIER, artisan qui prépare ou qui passe les peaux en blanc pour les mettre en état d'être employées par les gantiers & peaussiers. Il prépare aussi les peaux dont on veut que le poil soit conservé pour être employé ou à de grosses fourrures ou d'autres usages. Il apprend aussi les peaux qui sont propres aux bourrelliers. La communauté des *mégissiers* est assez considérable à Paris. Leurs anciens statuts sont de 1407, du tems de Charles VI, augmentés par François I, & Henri IV. Trois maîtres jurés gouvernent cette communauté, deux sont élus tous les ans, & le Prévôt de Paris, ou son Lieutenant, reçoit le serment des jurés nouvellement élus.

MEIDIN, ou **MAIDIN**, petite monnoie d'argent fort légère, que les bachas du Caire font frapper au nom du grand Seigneur, & qui a cours dans toute l'Egypte. On s'en sert dans presque tous les payemens.

MEIGLE, nom que les vigneronns donnent à une espece de pioche dont ils se servent pour labourer les vignes.

MEIN, poids des Indes, nommé autrement *man*.

MELANCOLIE, humeur qui vient

d'une abondance de bile échauffée & brûlée, & qui cause la tristesse & le chagrin. Voyez le *Dictionnaire de santé*,

MELANGE, en terme de manufacture de draperie, est la confusion de plusieurs laines non encore filées, que l'on prépare pour la fabrique des draps, appelés *draps mélangés*. . . *Mélange*, chez les chapeliers, s'entend de la quantité de chaque matière qui sert à la fabrique des chapeaux qu'on mêle ensemble pour chaque espèce qu'on en veut faire; comme du *castor sec*, avec du castor gras, du poil de lapin avec du castor, de la laine de vigogne avec celle d'agneau ou de mouton, &c.

MELANTERIA, sorte de matière minérale, vitriolique. Voyez *Vitriol*.

MELASSE, *Doucette*, ou *Syrop de sucre*; c'est cette partie fluide & grasse qui reste des sucres après qu'ils ont été raffinés, & à laquelle on n'a pu donner, par la cuisson, aucune consistance plus solide que celles du syrop. Ces *mélasses* proviennent des raffinages de France qu'on envoie, pour la plupart, en Hollande, où il s'en consomme beaucoup, soit dans la préparation des tabacs, soit pour les pauvres gens qui s'en servent au lieu de sucre. On fait des eaux-de-vie de *mélasses*; mais l'usage en est mauvais & préjudiciable à la santé. Elles ont été défendues, en France, par un arrêt du Parlement de Paris, de 1699. La *mélasse* n'est proprement que le résidu d'une sorte de sucre, qui est le rebut des autres sucres qu'on ne peut blanchir ni mettre en pain.

MELESE, arbres résineux, fort haut, dont l'écorce est grossière, crevassée, & rouge au dedans, comme celle du genièvre, du pin ou du lupin. Ses branches sont en rond,

de distance en distance, ont plusieurs petits surgeons souples, odoriférans, & de couleur jaune. Sa feuille est épaisse, longue, tendre, capilleuse, plus étroite que celle du pin. Le *mélèse* est le seul des arbres à résine qui se dépouille en hiver de ses feuilles. Son fruit est semblable à celui du cyprès & d'assez bonne odeur. Ses fleurs plus odorantes, sortent du bout des branches, au printemps, sont de couleur d'écarlate ardente, & ressemblent à des flots de soie. Son bois dur & rouge, sur-tout au cœur, est bon à bâtir. Il croît aux environs de Briançon, dans le Dauphiné; & sur les Alpes. Son fruit est mûr en Septembre. Il découle des grosses branches de cet arbre, une manne branchée & sèche, appelée *manne de Briançon*. Les botanistes connoissent encore le *mélèse* d'Amérique & du Canada, & le *mélèse* à fruits blancs, qui sont des plantes purgatives.

MELIANTHE, plante exotique, dont il y a deux espèces; la grande & la petite. Elles viennent d'Afrique, & fleurissent fort bien en Angleterre, dit *Bradeley*, si on ne les cultive pas trop délicatement. La grande espèce peut bien passer l'hiver en plein air, & rarement manque de produire tous les ans des épis de fleur de couleur de café. Ces fleurs fournissent chacune une ou deux gouttes d'un suc gluant, aussi doux que le miel, d'où il a tiré son nom de *mélianthe*, fleur de miel. La petite espèce, suivant le même auteur, n'est pas si commune en Angleterre; on l'y tient enfermée tout l'hiver; les fleurs sont mêlées de rouge, de verd & de jaune. Ces deux plantes se multiplient par le moyen des rejettons que l'on détache des racines depuis le mois de Mai, jusqu'au mois d'Août. Elles se plaisent dans une

terre sablonneuse, & aiment beaucoup à être arrosées, sur-tout la grande espèce.

MELICA, bled barbu, espèce de millet qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de huit ou dix pieds, quelquefois de treize, semblable à celle des roseaux, grosses comme le doigt, noueuses, remplies d'une moëlle blanche. Il sort de chaque nœud des feuilles longues de plus d'une coudée, larges de trois ou quatre doigts, semblables aussi à celles des roseaux. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, oblongues, pendantes, qui naissent par bottes ou bouquets, longues, presque d'un pied, larges de quatre ou cinq pouces. A ces fleurs succèdent des semences presque rondes, plus grosses du double que celles du millet ordinaire, de couleur, tantôt jaune ou roussâtre, & tantôt noire. Ses racines sont fortes & fibreuses. Cette plante aime les terres grasses & humide; on la cultive dans les pays chauds, comme en Espagne & en Italie. Les paysans nettoient le grain; & l'ayant fait moudre, ils en font du pain qui est friable, peu nourrissant & fort rude. On s'en sert, en Toscane, plus pour engraisser les pigeons & les poules, que pour la nourriture des hommes. On fait un remède de la moëlle des tuyaux, excellent contre les écrouelles.

MELIDOR: Morin donne ce nom à une tulipe panachée d'incarnat sur du blanc, & il appelle *mélidor* une anémone de couleur de feu, brune, à fond blanc.

MELIENNE, espèce de terre qui, froissée entre les doigts, petille comme la pierre-ponce raclée, & qui a la vertu de l'alun. Les peintres s'en servent pour conserver long-tems leur couleur.

MELILOT, plante qui croît partout, & fleurit en Juillet & Août.

Elle pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes, foibles & rameuses. Ses feuilles naissent trois à trois sur une queue, comme celles du trèfle, crénelées en leurs bords, lisses, oblongues, d'un verd obscur. Ses fleurs sont jaunes, & croissent en forme d'épis courts, auxquelles succèdent des capsules qui deviennent noires en mûrissant, & enferment de petites semences jaunâtres. Sa racine est menue, blanche, pliante, garnie de fibres. Toute cette plante est de fort bonne odeur; quand elle est sèche, on en fait une tisane excellente dans la colique, la rétention d'urine, & dans le rhumatisme. On s'en sert aussi dans les carminatifs & dans les cataplasmes adoucissans & résolutifs. Il y a plusieurs autres espèces de *mélilot*.

MELISSE, herbe de citron, ou citronnelle, à cause de son odeur. L'auteur du *Jardin potager* en admet de quatre espèces: la *mélisse des jardins*, la *mélisse sauvage*, la *mélisse romaine*, & la *mélisse des Pyrénées*. On ne cultive point les trois dernières. Fuhsius ne connoît que la vraie *mélisse* & la *mélisse bâtarde*, & Chomel la *mélisse des jardins* & celle de Constantinople.

Celle des jardins fleurit en Juin & Juillet; c'est une plante dont les tiges se levent à la hauteur d'une coudée, ou davantage. Elles sont quarrées, dures & aisées à rompre. Ses feuilles approchent du baume commun, sont oblongues & pointues, couvertes de petits poils courts, dentelées sur les bords, d'un verd clair, d'une odeur de citron fort agréable, d'un goût un peu âcre. Les fleurs naissent dans les aisselles des feuilles, & ne forment point d'anneaux entiers. Elles sont en gueules, petites, blanches, d'un rouge pâle; chacune d'elles est un tuyau découpé en deux lèvres

par le haut. A la fleur succèdent quatre semences presque rondes ou oblongues, jointes ensemble. Sa racine est ligneuse, longue, ronde & fibreuse. Cette plante vient de plants enracinés ou de graine. Si on le fait de la première façon, on sépare les rejettons des vieux pieds. On les plante en Mars, dans une terre bien fumée, à l'ombre ou au pied des arbres fruitiers. Elle est sujette à dégénérer; alors on la détruit & on en élève de graine. Cette plante est cordiale, propre dans les affections mélancoliques, dans la palpitation du cœur, dans le vertige & dans la paralysie. On sçait l'excellent usage de l'eau de *mélisse simple* & de l'eau de *mélisse composée*. Il y a dans les bois, une *mélisse sauvage* qui sent mauvais, & qu'il faut sçavoir distinguer de celle-ci. Celle qu'on appelle *mélisse* de Constantinople, vient des îles Moluques; elle fleurit en Juin & Juillet, & a les mêmes vertus, dit-on, que la *mélisse* des jardins.

MELLETTTE, petite figue grise, approchant du tané, dont la chair est rouge. Elle n'est pas douillette, & rapporte peu, selon la *Quintinie*.

MELLIER, ou **MELIER**, espèce de raisin blanc, agréable au goût & dont on fait du vin.

MELOCHIA, espèce de bétérave d'Egypte, dont le suc des feuilles appaise la toux & soulage les maux de poitrine.

MELON, fruit d'été, rampant comme le concombre. Il vient sur des couches, & est fort agréable au goût. Les *melons* diffèrent en figure les uns des autres, & en grosseur; c'est une des quatre semences froides. Son écorce est dure, cannelée & brochée. La chair en est rouge, la graine est petite, la plante, comme le concombre, jette

force de sarments longs, appelés *bras*, par les jardiniers. Sa feuille ressemble à celle de la vigne, moins découpée, velue & rude au toucher. Elle porte des fleurs jaunes, dont les unes sont stériles & les autres fertiles.

Les *melons* se sement sur une couche modérément chaude. On en met trois grains ou pepins sous chaque cloche, sur la fin de Janvier qu'on commence à semer les *melons*, après les avoir trempés dans l'eau pendant cinq ou six heures. Tant qu'ils sont sur cette première couche, on doit les garantir du froid, & pour ce, les tenir bien couverts de leur cloche avec de grande paille par-dessus, s'il en est besoin, & l'on continue jusqu'à ce qu'on dé plante ces *melons*. Quand ils sont dé plantés, on les ombrage pendant un jour ou deux, jusqu'à ce qu'ils soient repris, après cela on les tient couverts de leurs cloches, & on les arrose de tems en tems, quand ils en ont besoin. A mesure que ces plants croissent, & qu'ils s'élargissent, il faut dans les beaux jours, leur donner un peu d'air, ce qui se fait, en levant les cloches sur de petits bâtons fourchus, qu'on fiche en terre.

Quand les pieds des *melons* sont hors de dessous les cloches, & qu'il n'y a plus rien à craindre du froid, il faut les laisser croître, & pour qu'ils croissent heureusement, on les arrose de tems en tems jusqu'à ce qu'ils soient en fleur. Alors il faut ménager les arrosemens; & pour faire nouer les fleurs, on coupe à un nœud au-dessous de la fleur les branches qui emportent inutilement la nourriture.

Quand les *melons* commencent à mûrir, un jardinier doit visiter souvent sa melonnerie. On les arrose pendant les grandes chaleurs jusqu'à ce qu'ils soient à la grosseur

du poing , & on diminue peu-à-peu l'arrosement pour que le fruit ne devienne pas aqueux ; & si le chaud est excessif , on se contente de leur donner une petite mouillure , & on les aère pour leur faire acquérir une maturité parfaite. Quand la queue du melon se détache , c'est marque de sa maturité. On en juge encore à la couleur , quand il commence à jaunir par dessous , & quand le petit jet , qui est au même nœud , se dessèche. On le voit encore par sa pesanteur. On cueille les melons , à mesure qu'ils mûrissent , crainte qu'ils ne se passent. Si l'on en veut garder , on les cueille quand ils commencent à tourner.

L'auteur de l'*Ecole du jardin potager* donne la description d'une douzaine d'espèces de melons qui réussissent le mieux dans notre climat , qui sont le *melon françois* , nommé le *melon marché* , le *melon des Carmes* , qui est de trois sortes , le long , le rond , & le blanc ; le *Saint-Nicolas à côte* , le *melon de langeais* , le *melon à graine blanche* , le *melon à graine rouge* , le *melon morin* , le *melon de Florence* , le *sucrin de Tours* , gros & moyen.

Le melon est un fruit fort estimé par les personnes d'un goût délicat. Sa pulpe est agréable & bienfaisante à l'estomac ; mais il faut en manger avec circonspection , & sur-tout lorsque l'estomac est vuide. Pour empêcher que le melon ne se corrompe dans l'estomac , il faut le manger avec du sel & du poivre , & boire par-dessus une quantité suffisante de vin. Il y en a qui le mangent seulement avec du sucre , mais ils n'en font pas mieux. Un bon melon est d'une odeur agréable , d'un goût exquis , récemment cueilli & assez mûr. Sa chair doit être assez tendre , moelleuse , délicieuse , rougeâtre ou jaunâtre ; mais c'est le goût

seul qui peut faire la différence des bons avec les mauvais melons. Il rafraichit , il humecte , excite l'appetit , & apaise la soif. Il est venteux , & produit quelquefois des coliques dans le bas-ventre ; c'est pourquoi il ne convient point aux personnes qui ont cette indisposition. On voit encore des dysenteries & des fièvres , mais principalement des quartes , naître de l'usage du melon. Il contient beaucoup de phlegme , d'huile & de sel essentiel & volatil. Il convient , dans les tems chauds , aux jeunes gens qui ont bon estomac , & qui sont d'un tempérament chaud & bilieux ; mais il est pernicieux aux vieillards , aux phlegmatiques & aux mélancoliques. On fait , en cuisine , des potages de melon , comme des potages de citrouilles.

Les jardiniers appellent *melon arrêté* , celui qui , au sortir de la fleur , commence à grossir. *Melon brodé* , est celui qui a sur son écorce une manière de broderie. *Melon lissé* , est celui qui n'a point de broderie. *Melon frappé* , est celui qui a quelques marques de maturité. Les melons des trois Eglises , monastère situé en Arménie , & des environs , sont supérieurs à ceux de Paris ; il ne font jamais de mal , plus on en mange & mieux on se porte. Ceux qu'on appelle *melons d'eau* ou *pasteque* , sont comme à la glace dans les plus grandes chaleurs , quoique couchés sur terre au milieu des champs où la terre est très-chaude. On les appelle *melons d'eau* , parce que leur chair ne se fond pas seulement à la bouche , mais parce qu'elle répand une si grande quantité d'eau , qu'on en perd la moitié , sur-tout quand on mord dans le fruit , comme font ordinairement les gens du pays qui les mangent comme des pommes. Nos poires de beurré & de mouille-bou-

che sont sèches en comparaison de ces *melons* ; s'ils avoient autant d'odeur que les autres *melons* , ils seroient les fruits les plus délicieux.

MELONGENE, plante fort différente du concombre , & qui cependant donne un fruit assez semblable. Elle est commune dans les pays chauds. *Tournefort* parle de deux espèces, l'une qui donne un fruit oblong, l'autre un fruit bossu & courbé. L'auteur de l'*Ecole du jardin potager* , parle de quatre espèces, deux dont le fruit est rouge, l'un allongé, l'autre rond, & deux de couleur jaune, l'un de forme ronde, & l'autre longue. De ces quatre espèces, on estime d'avantage celles qui donnent un fruit jaune. Elle ne diffèrent les unes des autres, que presque par le fruit ; mais la quatrième a la tige plus basse, & les feuilles d'un verd plus blanchâtre. On n'en cultive, dans ce climat, que par curiosité, & son fruit est plus estimé parmi les Provençaux, que parmi nous. Ils le mangent avec l'huile & le poivre ; c'est un manger insipide. Cette plante pousse une tige de la hauteur d'un pied, grosse comme le doigt, ronde, rougeâtre. Ses feuilles sont de la grandeur de la main, ou plus grandes, placées tout au tour, vertes, couvertes superficiellement d'une certaine poudre ou laine menue & blanche. Ses fleurs sont des rosettes à plusieurs pointes, blanches ou purpurines, soutenues par des calices hérissés de petites épines rouges, & divisées chacun en cinq parties pointues. On se sert de la plante & du fruit en médecine, appliqués extérieurement pour les inflammations, les cancers, les brûlures & les hémorroïdes, & pour calmer les douleurs.

MELONNIERE, lieu où on élève des melons sur des couches ou sous des cloches de verre. On y

élève aussi les concombres & salades sur couche, pour les avoir de bonne heure. On doit placer les *melonnières* à l'abri des vents froids, soit par des murs, soit par des brise-vents faits de pailles, avec des mises de travers, & le tout accommodé comme des paillassons. On les place dans l'endroit le plus exposé ou midi. On peut leur donner cinq à six toises de largeur, & la longueur ordinaire des quarrés. Si un mur la ferme du côté d'où vient le soleil, il ne doit pas avoir plus de trois pieds & demi de haut, & il doit être surmonté d'un petit chaperon ou d'une tablette de pierre, de même que le mur qui doit donner de l'abri du côté du nord ; mais celui-ci doit être bien plus haut que les autres. Une *melonnière* ainsi construite, dans un jardin coupé, est d'un bon rapport.

MEMBRON, en terme de plombier ; c'est la troisième pièce qui compose les enfâtemens de plomb qu'on met au haut des bâtimens couverts d'ardoise.

MEMBRURE, sorte de mesure dont on se sert, à Paris, pour mesurer le bois à brûler.

MEMBRURE, grosses pièces de bois de sciage propre à la menuiserie & à la charpente. Les bois qu'on emploie à faire des *membrures* sont, le chêne, le hêtre, le noyer, le poirier, le cormier, l'aulne, &c.

MEMOIRE : c'est un écrit sommaire dressé pour soi-même, ou qu'on donne à un autre pour se souvenir de quelque chose. Les *mémoires*, chez les marchands & artisans, contiennent les parties des marchandises qu'ils fournissent à ceux à qui ils ont fourni de la marchandise, ou livré de l'ouvrage. Ces *mémoires* contiennent, en détail, la nature, la qualité & la quantité des marchandises fournies ou des ou-

Vrages livrés à crédit, avec la date de l'année, du mois & du jour qu'ils ont livré leur marchandise ou leur ouvrage. Les marchands, négocians & banquiers appellent *agenda* les *mémoires* qu'ils dressent pour eux-mêmes. Ils ont aussi une espèce de journal qu'ils appellent *mémoire*, sur lequel ils écrivent chaque jour le détail de leur négoce : on le nomme plus ordinairement *mémorial*. Ce livre qu'on nomme aussi *brouillon*, est le plus utile de tous ceux dont se servent les marchands.

MENAGE DE CAMPAGNE; ce sont les charrues, harnois, & autres outils qui servent à l'exploitation d'une terre. . . . Et *ménagerie*, dans le même sens, est le lieu destiné à nourrir les bestiaux, & à faire le *ménage* de campagne. Il ne se dit qu'à l'égard des châteaux des Princes & des grands Seigneurs qui en ont plutôt par curiosité & magnificence, que pour le profit, qui y entretiennent souvent des bêtes étrangères & extraordinaires, comme la *ménagerie* de Versailles, & celle de Chantilly.

MENÉE : dans les manufactures de draperie, signifie *friser* à la machine une pièce d'étoffe tout d'une tire ou tout de suite, c'est-à-dire, sans s'arrêter. Ainsi l'on dit, Cette pièce d'étoffe a été frisée tout d'une *menée*.

MENÉE, en terme de vénerie, est la droite route du cerf qui fuit. On dit, *menée belle* d'un chien qui a la voix belle, & chasse de bonne grace. . . . *Mener* les chiens courans à l'ébat, c'est les promener ; ce qui se fait deux fois par jour.

MENER LA TABLE, en terme de cartier, c'est assortir les cartes à jouer, les jeter & les plier en jeu & en sixain. L'ouvrier qui rogne les feuilles de grandeur après qu'elles ont été peintes & lissées, pour en composer les jeux, est nommé *me-*

neur de ciseaux ; & *meneuse de table*, chez ces mêmes faiseurs de cartes à jouer, est une fille de boutique, qui trie les cartes après qu'elles ont été coupées pour en faire des jeux.

MENEUSE, parmi les revendeuses qu'on appelle, à Paris, *crieuses de vieux chapeaux*, est une ancienne qui mene les jeunes par les rues ou aux ventes publiques, pour les dresser & leur apprendre le métier de crieuse.

MENON, animal du Levant, semblable au bouc & à la chèvre, dont la peau est employée à faire du marroquin.

MENSOLE, ou **LA CLEF**, parmi les maçons, c'est la pierre qui ferme une voûte, & qui est quelquefois en faillie.

MENTHE, dont il y a deux espèces, la domestique & la sauvage. On cultive la première dans les jardins. Ses racines sont longues, rampantes & fibreuses, ses tiges rougeâtres & quarrées, & de la hauteur de deux coudées ; ses feuilles de couleur verte obscure, peu velues, dentelées en leurs bords, & longues & pointues ; les fleurs en gueules, petites, blanches, marquées de petits points rouges, rangées en forme d'épis. Le goût de cette plante est aromatique, d'une odeur forte & agréable. Elle est bonne pour le hoquet, la colique, la foiblesse & crudité d'estomac. Extérieurement elle s'applique sur les mammelles des femmes pour disoudre le lait qui s'y est caillé..... Pour la *menthe sauvage*, elle croît dans les lieux humides, & pousse des tiges à la hauteur d'une coudée, quarrées & velues. Ses feuilles sont presque rondes, ridées, couvertes d'une laine blanche. Ses fleurs sont semblables aux fleurs de la précédente, de couleur blanche, rougeâtre. Sa semence est menue ;

noire, sa racine rampante & fibreuse. Elle a une odeur forte & aromatique, mais moins agréable que la *menthe* cultivée; son goût est amer & astringent. Les botanistes connoissent cinq espèces de *menthe* sauvage. En terme de jardinage, *menthe* & *baume* sont la même chose.

MENTON: les fleuristes donnent ce nom à une certaine fleur qu'on appelle *iris bulbeuse*; & il signifie les extrémités des trois feuilles qui panchent vers la terre. Les trois autres feuilles qui s'élèvent, s'appellent *langues*.

MENU, en terme de commerce, est la même chose que détail. On dit: ce marchand trafique en gros & en *menu*, c'est-à-dire, en détail.

MENU, chez les rôtisseurs, sont les foies, bouts d'ailes, gésiers & autres choses, dont on fait des ragôts, des fricassées.

MENUS-DROITS, en cuisine, sont des plats de hors-d'œuvres de *menus-droits* de différentes choses, pour entremets, comme avec des palais de bœuf, des oreilles de cochon, de cerf, &c.

MENUS-DROITS, en terme de vénerie, sont les oreilles d'un cerf, les bouts de sa tête, quand elle est molle, les mufles, les dentiers, le franc-boyau, les nœuds qui se lèvent seulement au printemps, & dans l'été; c'est le droit du Roi.

MENUE MERCERIE: ce terme comprend toutes les marchandises de peu de conséquence que les marchands merciers ont droit de vendre. *Menue-semaine*, petite corde propre aux emballeurs que les cordiers nomment *fil-argot*.

MENUF; c'est une espèce de lin qui croît en Égypte, & qui se vend au Caire.

MENUISE; c'est, dans le commerce des bois, celui qui est trop

mesuré pour être mis avec le bois de corde ou de compte. . . . On appelle aussi *menuise* les plus petites espèces du plomb à tirer.

MENUISERIE; c'est l'art de polir & d'assembler les bois. Dans la charpenterie on n'emploie que du gros bois, comme poutres, solives, sablières, chevrons, &c. qui sont charpentés avec la coignée, & parés seulement avec la bésaiguë; & dans la *menuiserie* de menus bois, débités en planches, & autres semblables pièces de médiocre grosseur que les ouvriers courroyent & polissent avec divers rabots & autres instrumens. . . . On nomme aussi *menuiserie* tous les bois employés dans un bâtiment, par les *menuisiers*. Il y a deux sortes de *menuisiers* en bois, qui pourtant ne forment qu'une seule & même communauté. Ceux qu'on appelle *menuisiers d'assemblage* sont des *menuisiers en grosse besogne*. Les autres nommés *menuisiers de placage*, sont des *menuisiers* de pièces de rapport & de marqueterie, autrement dit *ébénistes*. Dans les statuts de cette communauté, les maîtres sont appelés *huchers-menuisiers*, du mot *huche*, qui est une espèce de coffre ou bahut, propre à pétrir la pâte, & qui est au nombre des ouvrages auxquels ces artisans travaillent. Cette communauté est ancienne à Paris. Ses premiers statuts sont de l'an 1396. Ils furent confirmés, pour la première fois, en 1580: la dernière confirmation est de 1645. Les officiers sont un principal, qui s'élit tous les ans, trois jours après la fête de sainte Anne, qui en est la patronne, & six jurés, dont trois sont aussi élus chaque année, & le même jour, par les anciens bacheliers, en sorte que chaque juré reste deux ans en place. Chaque maître ne peut avoir qu'un apprentif, obligé pour six

ans , & les apprentifs sont obligés au chef-d'œuvre , & les fils de maîtres comme les autres. Les maîtres de la confrérie , établie en l'église des Billettes , sont au nombre de quatre , de deux desquels l'élection se fait tous les ans , à l'issue des vêpres , le jour & fête de sainte Anne.

Les instrumens dont on se sert dans la menuiserie , tant à corroyer , raboter & emmortiser les bois , qu'à les scier , couper , dresser , tracer & mettre en place , sont l'établi sur lequel se travaillent presque tous les ouvrages , diverses sortes de *scies* , les *valets* ou *varlets* , les *maillets* , le *sergent* ou *crochet* , les *étréignoirs* , les *presses* , les *rabots* de toutes sortes , le *fermoir* , divers *ciseaux* , les *gouges* , le *bec d'âne* , les *réglots* , les *trusquins* , les *triangles* , les *équerres* , le *calibre* , le *compas* , les *tenailles* , le *marteau* , les *vilebrequins* , les *rapes* , les *limes* , le *niveau* & le *tourne à gauche*.

MENYANTHE , plante aquatique , dont les feuilles sont trois à trois sur une longue queue , & les fleurs en forme de cloche , de couleur blanche , tirant sur le purpurin , & découpées en cinq parties ; c'est un anti-scorbutique employé en médecine pour purifier les humeurs grossières , pour les douleurs néphrétiques , pour la pierre , la colique , l'hydropisie & la jaunisse.

MEON , plante dont les feuilles ressemblent à celles du fenouil , mais beaucoup plus petites , cannelées , creuses & rameuses. Ses feuilles sont longues , rangées sur une côte , & découpées très-menu. Ses fleurs croissent en ombelles , composées chacune ordinairement de cinq feuilles disposées en rose , de couleur blanche , odorante. Cette plante donne des semences oblongues , arrondies sur le dos , canne-

lées. Elle pousse une racine longue , grosse comme le petit doigt , de couleur obscure en-dehors , blanche en-dedans , de substance rare & légère , d'un goût âcre & piquant , & d'une odeur aromatique. On emploie cette racine. Elle est bonne pour les indigestions de l'estomac , pour provoquer les mois des femmes , pour l'asthme & pour la colique. Les Botanistes l'appellent *meum foliis anethi*. La racine de cette plante , dont on se sert , est apportée des montagnes du Languedoc , de la Provence & du Dauphiné.

MEPLAT , chez les artisans , s'entend de ce qui a plus d'épaisseur que de largeur.

MER , grand amas d'eau qui entoure la terre , & se répand en plusieurs parties de son globe. La mer présente à un physicien deux phénomènes bien intéressans , celui de son *flux & reflux* , & celui de la *salure de ses eaux*. Nous renvoyons au Dictionnaire de physique , au sujet de son *flux & reflux* ; & nous nous contenterons de dire , au sujet de la salure de ses eaux , que M. Gauthier , médecin de Nantes , en 1717 , fit l'expérience de dessaler l'eau de la mer au port de l'Orient , à bord du vaisseau de guerre , le Triton , par la voie de la distillation , ce qui lui réussit ; cependant la Gazette de France , n. 82 , article de Brest , le 5 Octobre 1763 , marque que la même expérience vient d'être répétée par M. Poissonnier , Conseiller d'état , médecin consultant du Roi , docteur de la faculté de Paris , professeur de chimie au Collège Royal , d'abord au port de l'Orient , ensuite en pleine mer sur le vaisseau du Roi , les six Corps , par ordre de Sa Majesté , & elle s'exprime en ces termes :

Suivant les rapports de M. de Chezac , commandant du vaisseau , &

de tous les officiers qui ont été témoins des essais, l'eau que M. Poissonnier a dessalée, s'est trouvée douce, pure, légère comme l'eau de pluie, & la salubrité en est prouvée par l'expérience de plusieurs personnes qui en ont bû pendant long-tems. La machine destinée à l'opération ne cause aucun embarras dans le vaisseau. Le service s'en fait d'une manière simple, sans aucune espèce d'inconvénient, & l'économie qu'on est parvenu à introduire en même tems sur la consommation des matières combustibles, nécessaires à l'entretien de la chaudière de l'équipage, suffit pour procurer, du matin au soir, sept cens cinquante pintes de cette eau: dans les besoins pressans, on peut en obtenir, en vingt-quatre heures, jusqu'à deux mille pintes, en suppléant alors à la petite quantité de bois & de charbon de terre qu'exige cette opération. Cette Gazette apprend encore que parmi ceux qui se sont depuis long-tems, & successivement occupés à rendre ce service à l'humanité, on compte principalement en Angleterre *Hutton, Valcot, Figtgerald, Hales & Apleby*; en Allemagne, le célèbre *Leibnitz*, & en France, M. *Ganthier*, médecin de Nantes; mais le peu d'avantage qu'on a retiré jusqu'à présent de leurs travaux, à cet égard, prouve sans doute, qu'aucun d'eux, soit pour n'avoir pas connu le procédé le plus propre à bien adoucir l'eau de la mer, soit pour avoir négligé d'établir une machine qui fût en état de résister aux différentes agitations d'un vaisseau, n'avoit pas donné à sa méthode le degré de perfection nécessaire pour en assurer le succès.

La même gazette avertit que M. Poissonnier répétera ses expériences sous les yeux de la faculté de médecine de Paris & de l'académie

royale des sciences. Le jugement de ces deux compagnies sçavantes fixera celui du public, sur le mérite & l'importance de cette découverte si avantageuse pour les navigateurs.

MERCADENT, ou **MERCADANT**, de l'italien, un *pouero marcadente*, nom qu'on donne, par dérision, à un homme peu habile dans son commerce, qui fait mal ses affaires, ou d'un petit mercelet qui veut faire l'important.

MERCANTILLE, qui appartient à la marchandise: on dit qu'un homme est de profession *mercantille*, pour faire entendre qu'il est de profession & de négoce.

MERCELOT: c'est un petit mercier qui étale aux foires de village, & qui porte à la campagne des balles & paniers de menue mercerie sur son dos, ou dans les rues de Paris, de manettes pendues à leur col, remplies de peignes, de petits couteaux, mouchoirs, &c.

MERCERIE: ce sont, en général, toutes les especes de marchandises que les merciers vendent, ou sont en droit de vendre. L'article XII des nouveaux statuts des marchands merciers de la ville & faubourgs de Paris, du mois de Janvier 1613, contiennent dans un grand détail toutes les marchandises qui peuvent faire l'objet du commerce des marchands qui sont reçus dans le corps de la mercerie. Nous y renvoyons.

La mercerie est le troisieme des six corps de la mercerie de Paris. Il fut établi par Charles VI, qui lui donna ses premiers statuts & réglemens en 1407 & 1412. Ces statuts furent confirmés & augmentés par plusieurs de ses successeurs, par Henri II, en 1548, 1557 & 1558; par Charles IX, en 1567 & 1570; par Henri IV, en Juillet 1601. Louis XIII, en Janvier 1613, donna

de nouveaux statuts confirmatifs des anciens qui furent confirmés par Louis XIV, en Août 1645. Le corps des *merciers* est si considérable, & d'une si prodigieuse étendue, que les marchands qui le composent, se sont comme divisés en un grand nombre de classes différentes, dont voici les principales.

1. Les marchands grossiers qui vendent en gros, en balle, & sous corde, tout ce que les autres corps peuvent vendre en détail. 2. Les marchands de draps & étoffes d'or, d'argent & de soie. 3. Les marchands de dorure qui ne vendent que des galons, des campanes, dentelles, guipures, franges, boutons, boutonnières, gances, cordons, ceintures, &c. fabriquées avec l'or, l'argent trait & filé sur soie, & fil fin ou faux. 4. Les marchands de camelots, étamines, crêpons, serges à doubler, bouracans, &c. tous de laine, ou mêlés de soie, fil, coton, poil. 5. Les joailliers qui font commerce de pierres précieuses, perles, bijoux d'or & d'argent, & toutes marchandises de joaillerie. 6. Les marchands de toiles, basins, futaines, coutils, &c. 7. Les marchands de points, de dentelles de fil, de batistes, mousselines, toiles de Hollande, demi-Hollande, &c. 8. Les marchands de soie en botte. 9. Les marchands de marroquins, bazanes, chamois, vaches de Russie, peaux de veaux, moutons, chevres. 10. Les marchands tapissiers de bergame, de courte-pointes, couvertures, portières, brocatelles, satinades, callemandes, pannes de laine, &c. 11. Les marchands de fer en barres, verges, tole, fil & cloux, &c. 12. Les quincailliers, ce qui comprend le négoce des armes, de la coutellerie, de la tailanderie, ferrurerie, des instrumens & outils de fer & de cuivre pour les ouvriers ou artisans. 13.

Les marchands de tableaux, d'estampes, de candelabres, de bras, de girandoles, de lustres, &c. 14. Les marchands de miroirs, de glaces pour les carosses, de toilettes, de sacs, carreaux, coussins, &c. 15. Les marchands de rubans d'or, d'argent & de soie, de tabliers, d'écharpes, &c. 16. Les marchands de papier, d'encre, d'écritoire, de plumes, de canifs, poinçons, cire d'Espagne, pain à cacheter, &c. 17. Ceux qui font le négoce de chaudronnerie, comme chaudières, chaudrons, cuves, cuvettes, &c. 18. Les vendeurs de toiles cirées en gros & en détail. 19. Les marchands de menue mercerie qui vendent de l'or, de la boutonnerie, des padoues, galons, rubans & rouleaux, soie & fil à coudre, &c. & enfin les petits merciers qui vendent des chapelets, des peignes, des livres pour les enfans, des raquettes & tant d'autres.

La communauté des merciers est la plus nombreuse, & celle des six corps marchands qui fait un commerce plus étendu. Par leurs statuts du mois de Janvier 1613, ils sont appelés *marchands merciers-grossiers joailliers*. Pour être reçu marchand dans le corps de la *mercerie*, il faut être né François, avoir fait apprentissage pendant trois ans, & suivi les marchands durant trois autres années, en qualité de garçon. Aucun marchand, dans ce corps, ne peut avoir qu'un apprentif à la fois, dont l'apprentissage ne court que du jour de l'enregistrement du brevet passé par-devant notaires. A la tête de ce corps sont sept maîtres & gardes préposés pour la conservation de ses privilèges & de sa police. Le premier qu'on appelle *grand-garde*, en est comme le chef, il préside à toutes les assemblées du corps, accompagné des six autres vulgairement nommés

gardes. On n'est reçu *grand-garde* qu'après avoir été *petit-garde*. Tous les ans, au mois de Juillet, dans le bureau du corps de la *mercerie*, en présence du procureur du Roi du châtelet & de son greffier, on procède à l'élection de son nouveau *grand-garde*, & des deux autres *petits-gardes*. Après leur élection, ils prêtent serment entre les mains du procureur du Roi. Ainsi, tous les ans, le *grand-garde* sort, & les deux plus anciens des *petits-gardes*.

Ces *gardes* de la *mercerie* sont admis, conjointement avec ceux de la *draperie*, aux visites qui se font sous la halle aux draps, & dans les foires saint Germain & de saint Denis, des draps, serges & autres étoffes de laine, & mêlées de laines & de fil, tant de *draperie*, que de *mercerie* qui y arrivent ou qui y sont portées. le corps de la *mercerie* a sa confrérie établie en l'église du Sépulcre, & prend pour patron S. Louis Roi de France.

Il y a à Paris vingt-six marchands *merciars-grossiers-jouailliers* privilégiés, suivant la cour & conseils du Roi, qui ne font point partie du corps des *merciars*; mais ils font le même commerce, en vertu de leurs lettres de privilège, en parchemin, qui leur sont délivrés par le prévôt de l'hôtel du Roi, & grand prévôt de France, comme juge & conservateur des privilèges accordés par Sa Majesté aux marchands & artisans de sa cour & suite. Comme ces marchands *merciars* privilégiés ne font point d'apprentissage, ils ne peuvent faire d'apprentis, ni parvenir à aucune charge du corps de la *mercerie*; c'est comme une espèce de petite communauté particulière, qui n'a pour supérieur & pour juge, que le grand prévôt de l'hôtel.

MERCURE. Voyez *Vif-argent*.

MERCURIALE, plante dont le

mâle & la femelle sont employés toutes les deux en médecine. La première pousse des tiges anguleuses, noueuses, douces au toucher, de la hauteur d'environ un pied. Ses feuilles ressemblent à celles de la pariétaire, mais lisses, dentelées à leurs bords, vertes, d'un goût hîtreux. Il sort de leurs aisselles des pédicules courts, à chacun desquels est attaché un fruit à deux capsules un peu applati & velu. Chaque capsule renferme dans son creux une semence le plus souvent ovale. Ce fruit naît sur des pieds qui ne fleurissent pas. . . La *mercuriale* femelle ressemble à la précédente en ses tiges & en ses feuilles; mais elle a trois ou quatre feuilles, & ramassées en épi. Ses fleurs ne sont suivies d'aucun fruit. Ces deux espèces de *mercuriales* sont purgatives. On en tire le suc avec lequel on fait un sirop qui est laxatif & désopilatif. On en fait aussi le miel *mercurial* fort en usage dans les lavemens. Elles sont aussi émollientes, propres pour la suppression des mois & pour les pâles couleurs. La *mercuriale* femelle est celle dont on fait le plus d'usage en médecine. Elle naît dans les campagnes, dans les lieux incultes & dans les jardins. Elle fleurit en Juin.

MERCURIALES, en jurisprudence, sont des discours sur les devoirs des magistrats qui se font ordinairement par MM. les Gens du Roi, dans les cours souveraines assemblées. Au parlement de Paris, les *mercuriales* se font alternativement par M. le premier Président, par M. le premier Avocat général, & par M. le premier Procureur général. Il s'en fait deux dans l'année, l'une après la S. Martin, le mercredi qui fait l'ouverture des grandes audiences, l'autre le mercredi d'après la *Quasimodo*. Elles ont été établies par

par les édits des Rois Charles VIII; Louis XII & Henri III, afin de l'informer si les ordonnances avoient été fidèlement observées; aussi les *mercuriales* ne se bornoient pas autrefois à un simple discours préparé sur un sujet moral, comme on fait aujourd'hui. Le Président ou les gens du Roi qui les faisoient, exhortoient vivement les juges à rendre exactement la justice & à garder les réglemens: souvent même ils faisoient des remontrances & des corrections à ceux qui avoient manqué à leur devoir, & dont la conduite & les mœurs n'étoient pas régulières. Il y a encore, en France, des parlemens qui ont conservé cet ancien usage; & on l'a pratiqué récemment au Parlement de Paris. Voyez, sur les *mercuriales*, la *Jurisprudence actuelle*; par M. Deni-fart.

MERDE D'OIE, couleur entre le verd & le jaune, ainsi nommée, de quelque ressemblance qu'elle a avec les excréments de l'oie.

MERDE DE FER, ou **MACHE-FER**, c'est l'écume du fer. Voyez *Fer*.

MERE, en terme de jardinage, se dit d'une plante rare qu'on a cultivée & qui en produit plusieurs autres; ainsi un fleuriste dira: Voilà une tulipe rare, un amidor de la belle espèce; c'est la mère de toutes les autres que vous voyez... *Mere*, se dit encore des grosses branches d'arbres. On les appelle *meres branches*, parce que ce sont elles de qui naissent tous les autres.... Une *mere coignasse* est une grosse souche de coignasser qu'on laisse en terre & à rase de terre, & qui pousse tous les ans de petites branches de coignassier qu'on butte de terre pour leur faire prendre racines.

MERE-LAINE, dans le commerce des laines, c'est la plus fine & la meilleure qui se tire de dessus

une toison. Les Espagnols la nomment *prime*, c'est-à-dire, la première. Voyez *Laine*.

MERE-PERLE; c'est une espèce d'huître, beaucoup plus grande que l'huître ordinaire où s'engendrent les perles. Moyez *Perle*.

MERE, se dit aussi des pierres précieuses: on dit la *mere d'un rubis*, la *mere d'une émeraude*; pour dire les pierres ou les matrices dans lesquelles elles commencent à prendre leur formation.

MERIDIEN; c'est le grand cercle de la sphère qui passe par les poles du monde & par le zénith, ou point vertical du lieu duquel il est le *méridien*. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Sphère*.

MERIDIONELLE, chez les fleuristes, c'est une tulipe courte, couleur d'évêque & blanc, non d'entrée; pritannier.

MERINGUE, espèce de pâtisserie dont on se sert quelquefois pour garnir des potages au lait ou entremets de crème.

MERISIER, arbre qui porte une espèce de cerise, un peu aigre au goût. Son bois est fort dur, l'écorce blanche, fort lissée & unie. Ses feuilles, en automne, avant que de tomber, deviennent rouges comme du feu. Ses fleurs & ses fruits ressemblent beaucoup aux fleurs & aux fruits du cerisier, mais elles sont un peu purpurines, & le fruit devient très-noir, & est tachant: on trouve cet arbre dans les bois. Il devient gros, & a une très-belle tige. Il vient de semence, & veut une terre sabloneuse. On les plante aussi dans des terres fortes; mais ils sont sujets à y couler. On se sert des *merisiers* pour greffer des cerisiers à pleint vent. Les premiers ont beaucoup de sève, & donnent une belle tige & de belles branches aux derniers. Il y a une espèce de *merisier* à fleurs doubles, lesquelles

sont si belles & si grandes ; qu'on en voit rarement de plus belles au printems. Cette fleur est blanche , & a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Les luthiers se servent du bois de *merisier* pour faire des instrumens de musique, parce qu'il est fort sonore. Sa couleur est d'un jaune un peu pâle. On en fait aussi des ouvrages de tour, de tabletterie & de marqueterie. On emploie les *merises* dans les maladies du cerveau , dans l'apoplexie & la paralysie. Il y en a qui disent qu'elles sont bonnes dans les maladies vénériennes , parce qu'elles purgent & adoucissent le sang. Dans quelques endroits , on emploie les *merises* pour donner de la couleur au vin.

MERLAN, poisson de mer , qui monte souvent vers les rivages. Il vit de petits poissons , & de ce qu'il trouve dans la mer ; quoique très-commun , il est estimé pour son bon goût ; sa chair est salubre , parce qu'elle n'est point chargée de suc visqueux ; ses principes sont suffisamment exaltés , & ses parties peu ferrées , ce qui fait qu'elle est friable , légère & facile à digérer. De tous les poissons connus , selon M. Lemery , c'est celui qui produit le moins de mauvais effets. On a vu des personnes en manger avec excès , sans en être incommodés ; c'est ce qui fait qu'on en peut permettre l'usage , même aux malades & aux convalescens. Le *merlan* nourrit peu , encore cette nourriture n'est-elle pas de durée , & d'une si prompte digestion , que , suivant un ancien , la nature n'a presque pas le tems d'en disposer pour le soutien de notre corps.

On sert le *merlan* frit , & de plusieurs autres manieres. On l'accommode en casserole , comme plusieurs autres poissons. On le farcit : on sert des filets de *merlans* , comme

des filets de sole , de brochets & autres. On le sert en salade & en ragoût de plusieurs sortes. On fait encore , avec ce poisson , des tourtes , des pâtés , des potages , comme avec les poissons les plus exquis ; mais de quelque façon qu'il soit apprêté , il est toujours très-peu nourrissant , sans être mal-sain.

MERLE : les naturalistes connoissent deux sortes de *merles* , le blanc & le noir ; le premier est commun en Arcadie & dans la Norwege , & autres pays du Nord ; & il a le bec & les pieds jaunes. Le *merle* que nous connoissons , est d'une taille médiocre. Il a les pieds jaunes & le corps noir. Il y en a qui ont les jambes noires & les pieds de même. Les plumes changent quelquefois selon les climats , & l'âge qu'il peut avoir. On trouve ordinairement les *merles* dans les endroits pleins d'arbres. Ces oiseaux , selon quelques-uns , se cachent l'hiver dans les haies , ou bien dans les endroits de montagnes , à l'abri du vent. Ils vivent de baies de laurier , de myrte & de cyprès , lorsqu'ils en trouvent , & de viande , quand ils sont en cage. Ils se nourrissent aussi de vers , parmi les champs , de grains de sureau & de pommes. Ils font leurs nids dans les brossailles épineuses où l'on peut aller dénicher leurs petits. Ils en font quatre ou cinq , & commencent à pondre , avant que l'hiver soit tout-à-fait passé , & c'est ordinairement sur la fin d'Avril qu'on peut les aller quêter.

On prend les *merles* au filet. On choisit pour cela un tems de brouillards , parce que pour lors ces oiseaux volent bas & le long des haies. A la fin des vendanges , les *merles* se retirent dans les bois qui ne sont pas éloignés des vignes. C'est dans ces bois ou dans les taillis où l'on trouve des branches faciles à

plier qu'on peut les prendre aux *repues*, d'autres disent rejets, d'autres disent reprenelles. Voyez *Rejet*. On les prend aussi à la fosse-*te*, c'est-à-dire, avec un chiffre en quatre que l'on place sur une fosse large de sept à huit pouces d'un sens, & de quatre à cinq de l'autre.

MERLUCHE, ou MERLU; c'est de la morue sèche : la plus blanche est la meilleure. Avant que de la mettre tremper, on la bat bien partout avec un marteau, pour l'attendrir. On la fait tremper plusieurs jours, en la changeant d'eau : on la fait cuire un moment avec de l'eau de rivière : on la retire, & on la met en morceaux par feuillets. On met la *merluche* dans une casserole, avec de l'huile fine, & autant de bon beurre, gros poivre, un peu d'ail & de sel, si elle est trop douce. On met la casserole sur un fourneau, en la remuant sans cesse, jusqu'à ce que le beurre soit lié avec l'huile, & on la mange dans le moment, parce que cette sauce, à mesure qu'elle se refroidit, tourne. Voyez *Morue*.

MERLUT : on nomme *peaux en merlut* les peaux de bouc, de chevre, de bouc en poil & en laine, qu'on a fait sécher sur la corde pour les pouvoir garder sans se corrompre, en attendant quelles puissent être passées en chamois, en mégie ou en marroquin. Voyez *Mégie*.

MERO, c'est une espèce de carpe qui se trouve sur les côtes de l'Amérique méridionale.

MERRAIN. Voyez *Mairrain*.

MERVEILLE. nom donné à des tulipes & anémones : *Merveille d'Amsterdam* est une tulipe gris de lin. *Merveille de Bretagne*, est une anémone moitié blanche & moitié cramoisie. *Merveille de Camp*, est une tulipe colombine, couleur d'agrotte, & blanc. *Merveille de Harlem*, est une tulipe colombia obs-

cur, & colombine clair-tems.

MERVEILLE D'HYVER, c'est une espèce de poire.

MERVEILLE du PEROU, plante dont il y a deux espèces, dit *Bradeley*, l'une est à fleurs rouges & jaunes, l'autre est à fleurs pourpres & jaunes. Elles fleurissent à deux pieds de hauteur, depuis Juillet, jusqu'en Septembre. Dans cinq petites clochettes qu'elle porte, il n'y en a pas deux semblables. Les variétés de colombine & de blanc, sont les plus rares. Cette plante demande de bon fumier, & cause de sa grosse racine. Pour la bien faire venir, on remplit un trou de bon fumier, avec autant de terre, & on la plante au milieu. Sa fleur ne sert que pour l'ornement d'un parterre, dans lequel il suffit d'en mettre trois ou quatre, une à chaque carreau. La graine est noire : on la recueille sous la plante où elle tombe, ou bien on la prend dans son fourreau. On *sapine*, & on arrose cette plante, quand elle est petite, & on bêche une ou deux fois seulement, quand elle est grande.

MESANGE, espèce de pinçon. Il y a la *mésange bleue à longue queue*, la *mésange de montagne*, celle de *marais* & de *forêts*; celle hupée. Il y en a de noirâtres qu'on appelle *charbonniers*. Ces oiseaux se plaisent sur les arbres, & se posent rarement à terre. On en voit quelquefois sur les plantes peu élevées. En Allemagne & en France, on en voit toute l'année; & en Angleterre, il n'y en a que sur la fin d'Octobre. Les *mésanges* font leurs nids dans les creux des arbres, & donnent plusieurs petits. Elles vivent de vers & sont la guerre aux abeilles, elles aiment le chenevis & les noix. Ces oiseaux ne sont point rusés, ce qui en rend la prise plus facile. Quand on en veut prendre, il faut

avoir une *mésange* dans une cage ; & aller dans un endroit où il y a beaucoup de *mésanges*. On y met bas la cage garnie de glaux bien enduits ; & on se retire à l'écart , de façon qu'on ne soit pas vu : alors ces oiseaux amoureux de leur espèce , volent autour de la cage , se perchent sur ce qu'ils y trouvent , & se prennent à la glu. Il y en a qui , au lieu de *mésanges* , contrefont la voix de ces oiseaux , se cachent dans une loge faite de feuillages , & la garnissent dans le dessus de plusieurs glaux , puis faisant agir leurs ruses , les oiseaux y prêtent , l'oreille , volent à la loge , & donnent dans le piège. On les prend aussi à la *reprenelle* , comme les merles & les gèais. Il faut que l'arrêt , qui est au bout du bâton , soit pointu , afin de l'ajuster dans une noix à demi-cassée , ou un bout de chandelle , & que cette machine soit plus foible à proportion.

MESESTIMER , en terme de négoce , c'est mépriser & faire peu de cas d'une marchandise.

MESOFFRIR , dans le même terme de négoce , c'est faire des offres déraisonnables , & bien au-dessous du véritable prix que vaut une marchandise.

MESQUIS : des bazanes passées en *mesquis* , sont celles qui ont été passées avec du redon , au lieu de tan.

MESSAGER ; celui qui est commis par autorité publique pour porter les marchandises , hardes & paquets des particuliers , & pour fournir des chevaux & autres sortes de voitures , aux personnes qui veulent , dans leurs voyages , se servir de leurs ministères , pour les prix & aux clauses & conditions réglées par les patentes de leur établissement , & exprimées dans les pancartes qu'ils sont obligés de tenir affichées dans leurs bureaux.

Il y avoit autrefois plusieurs sortes de *messagers* en France qui parloient de Paris pour les provinces , & qui voituloient & conduisoient les hardes , marchandises & personnes jusques aux extrémités , & presque dans toutes les villes du royaume. Le Roi avoit ses *messageries* , l'université les siennes ; des seigneurs & particuliers étoient aussi propriétaires de quantité d'autres *messageries*. Louis XIV , sur la fin de 1676 , ordonna le remboursement de la finance aux particuliers propriétaires de ces *messageries* , & la subrogation aux baux de celles appartenant à l'université de Paris , en faveur du fermier général des postes de France , auxquelles elles furent réunies. Toutes les *messageries* ont été considérées depuis sur le pied de *messageries royales*. Ce fut en conséquence de cette réunion , que fut donné , en 1678 , un nouveau règlement général pour les fonctions des *messagers* , maîtres des coches & carrosses , voituriers-rouleurs & autres. C'est ce règlement qui s'observe aujourd'hui , avec quelques changemens. Il consiste en vingt-un articles qu'on peut lire dans le *Dictionnaire de commerce*.

MESSALINES , nom de toiles fabriquées en Egypte , & qui se vendent au Caire & à Alexandrie.

MESSIER ; c'est un homme commis à la garde des fruits de la terre , au tems de la moisson & des vendanges.

MESTRE DE CAMP : nom donné par les fleuristes à une tulipe colombine , couleur d'agriote & blanc.

MESURAGE , action par laquelle on mesure. On le dit aussi de l'examen qu'on fait , si la mesure est bonne.... *Mesurage* est aussi le droit que les seigneurs prennent sur chaque mesure , aussi-bien que des salaires qui se payent à celui qui

mesure. Les bleds qui s'achètent dans les marchés, doivent le droit de *mesurage* ; mais ceux qui s'achètent dans les greniers, n'en doivent point, parce qu'on y fait soi-même le *mesurage*, sans être obligés d'y appeler les officiers des seigneurs. Ce droit s'appelle aussi *minage*.

MESURE: on entend par ce mot tout ce qui peut servir de règle pour connoître & pour déterminer la grandeur, l'étendue, ou la quantité de quelque corps... La *mesure* des longueurs est la *ligne* ou le *grain d'orge*, le *pouce*, le *pied*, la *toise* qui, multipliés, composent, suivant leur valeur, les pas géométriques & communs ; & les perches sont aussi multipliées par arpens, milles, lieues, &c. Les *mesures* de longueurs sont aussi celles des étoffes, toiles, rubans & autres sortes de marchandises.

Ces *mesures* ne sont pas les mêmes dans divers états, ni même semblables dans les provinces d'un même état, & les villes d'une même province. A Paris, & dans la plupart des provinces de France, on se sert de l'aune qui est aussi en usage à Amsterdam & dans toute la Hollande, en Flandres, dans le Brabant, dans une partie de l'Allemagne, à Stockolm, & dans les autres villes de Suède, à Dantzick, Hambourg, à Breslau, Saint-Gal, Genève, Francfort, &c. Toutes les aunes n'ont pas la même proportion & la même longueur. Voyez *Aune*, tome I, page 129.

La *canne* est la *mesure* du haut & bas Languedoc, particulièrement de Montpellier, de Toulouse, de Marseille & de la Provence, de la Guienne, d'Avignon, de Naples & de Sicile.... La *brasse* est celle de Bologne, Modene, Venise, Florence, Lucques, Milan, Bergame & Mantoue.... Le *raz* est la *mesure* de Turin.... Le *cavedos* &

le *veras*, celles de Portugal.... La *barre*, celle d'Arragon, Castille, Valence.... Le *pan*, ou *empan*, aussi appelé *palme*, celle de Genes où l'on se sert aussi de la *canne*.... Le *pieq*, celle de Constantinople, du Caire, de Rosette, Smyrne, Seyde, Alexandrette, Alep, Alexandrie, l'isle de Cypre, & dans toutes les Echelles du Levant.... L'*arcin* & la *coudée* sont les deux *mesures* de longueur des Moscovites, il faut trois *coudées* pour deux *arcins*.... Le *cabre* est la *mesure* de la Chine.... La *guezze* celle de Perse & de quelques états des Indes.... Le *vare*, celle de Goa & d'Ormuz.... Le *cando* ou *candi*, celle d'une partie des Indes, surtout du royaume de Pégu, &c.

Pour les *mesures* des liqueurs, comme vin, eau-de-vie, vinaigre, verjus, biere, huile & autres corps fluides, elles sont à Paris, & dans une partie du royaume, à commencer par la plus petite, le *poisson* ou *poisson*, le demi-setier, la chopine, la pinte, la quarte ou le pot, dont, en le multipliant, on compose les quartauts, demi-queues, muids, queues, tonneaux.

A Mâcon, Dijon, Nuits, Blois, Orléans, ce sont des *queues* ; des *demi-queues* en Champagne ; des *pipes* ou *buffards* en Anjou ; des *millaroles* en Provence ; des *tonneaux* & des *barriques* à Bourdeaux & dans toute la Guienne ; des *poinçons* à Nantes.

L'Angleterre a des *tonneaux*, des *barriques*, des *firkins*, des *hilderkins*, & des *hogsheads* pour *mesures*. Amsterdam & la Hollande, les *mingles*, les *viertel* ou *verges*, les *stekamts* ou *stekamens*, les *ankers*, l'*aem* ; & pour les huiles, la *tonne*.... L'Espagne des *bottes*, des *robes*, des *sommiers* & des *cartauts*.... Le Portugal des *bottes*, des *almades*, des *cavadas*, des

quatas; & pour l'huile, des *alquiers*; nommés *cantars*. . . . A Rome on mesure les liqueurs à la *brante*, aux *rubes* & aux *bocals*. . . . A Florence, au *star*, au *baril* & aux *fiasquis*. . . . A Vérone, à la *brante* & aux *bassées*. . . . A Venise, à l'*emphora*, à la *botte*, au *bigot*, à la *quarte* & au *lis* chauffera. . . . A Ferrare, au *massilly* & au *sechis*. . . . Dans la Calabre & dans la Pouille, au *pignatolis*, au *star*, & à la *salme*. . . . A Tripoli les mesures des liquides sont les *rosolis* & les *matuli*. . . . A Tunis les *matara* & les *rotolis*.

Dans presque toute l'Allemagne le *feoder* est la mesure dont on se sert pour les liquides; mais il n'a pas les mêmes augmentations ou les mêmes diminutions dans tous les divers états des princes & des villes libres qui la partagent. En quelques lieux le *reoder* est au-dessus du *feoder*, & l'*ame* au-dessous. Cette dernière se divise en *fertels* & en *massens*.

Les mesures rondes qui servent, en France, à mesurer les grains, les graines, les légumes, les fruits secs, la farine, le sel, le charbon, &c. sont le *litron*, le *boisseau*, le *minot*, & leurs diminutions. De deux *minots* on compose la *mine*, de deux *mines*, le *septier*, de plusieurs *septiers*, suivant les lieux; le *muid* ou le *tonneau*.

A Paris, Soissons, Toulouse, Narbonne, Calais, Abbeville, & autres lieux de France, on compte par *septiers*; à Agen, Clerac, Tournens, Tournon, Valence, par *sacs*; à Amboise, Blois, Tours, la Rochelle, Bordeaux, Avignon, par *boisseaux*; à Beauvais, Brest, Nantes, Saint-Malo, &c. par *tonneaux*; à Quimpercorentin, Concarneau, Pont-Labbé, par *razes*; à Aires, Lisle, Dunkerque, Ostende, par *razières*; à Marseille, Toulon, Candie,

& quelques isles de l'Archipel, par *charge*; à Rouen & à Orléans, par *muid*; à Mâcon & à Lyon, par *année*; à Dieppe, par *mine*; à Auxonne, par *émine*; à Vanne & Avray, par *tonne* & par *perrées*; à Morlaix, par *quartier*; à Verdun, par *bichet*; en Dauphiné & en Bresse, par *quartal*; en Franche-Comté, par *pénel* ou *pénaux*; à Mezieres, par *sivadiere*, &c. Les mesures des corps secs des pays étrangers, sont réduites, par exemple, à Naples sur le pied du *tomole*; à Seville sur celui de l'*anagros*; à Tongres, par *meddes*; à Anvers, par *vertels*; à Amsterdam, Dantzick, Konisberg, en Pologne, en *leth* ou *lath*. Il y a le *staro* de Venise, le *sanegue* de Cadix, de Saint-Sebastien, de Bibao, en Espagne, le *schepel* de Hambourg, l'*alquier* de Lisbonne, les *conques* de S. Jean de Luz, & de Bayonne; le *galon*; le *pech*, le *comb*, le *carnock*, & la *quarte* de Londres; le *chefford* de la Moscovie, qui tient environ trois boisseaux, mesure de Rouen. On parle de toutes ces mesures à leurs articles particuliers. Pour connoître ce que peuvent contenir les tonneaux & autres vaisseaux à liqueurs, on se sert du *bâton de jauge* & de la *verge*. . . . Le bois à brûler se mesure à la *corde*, à la *membrure*, à l'*auneau* & à la *chaîne*. La mesure, pour l'arpentage des eaux & forêts de France, est réglée à raison de douze lignes pour *pouces*, douze *pouces* pour *pieds*, vingt-deux *pieds* pour *perches*, & cent *perches* pour *arpent*: ceci ne s'observe que dans les *mesurages* des forêts du Roi; pour les bois des particuliers, on suit l'usage ordinaire des lieux où ils sont situés.

Tous les négocians & marchands en gros & en détail, sont obligés par l'ordonnance de 1673, art. 11, d'avoir chacun des mesures étalon-

mées. L'édit d'Octobre 1669, règle l'étalonnage des mesures pour les grains, graines, farines, &c. & supprime les anciennes. Par sentence des prévôts des marchands & échevins, du 29 Décembre 1670, les mesures de bois doivent être ceintrées par le haut, & en dehors d'un cercle de fer ou de tole forte, appliqué bord à bord du fût de la mesure.

Les marchands bouchers ont une masse ronde, en forme de cul de jatte, du poids de cinq livres & demie, dont ils se servent à mesurer les suifs de bœuf, de vache, de mouton & de brebis.

MESUREUR, c'est celui qui mesure. Les mesureurs à Paris sont des officiers de ville, établis en titre. Il y en a de plusieurs espèces qui forment des communautés différentes, suivant leurs fonctions particulières. Les uns sont destinés pour mesurer les grains & la farine, les autres charbons de bois & de terre, les autres le sel; les autres l'ail, l'oignon, noix & autres fruits, & les autres la chaux, &c. Tous ces mesureurs ont le titre de jurés-mesureurs. Ils sont obligés, lors de leur réception, de jurer ou faire serment devant les prévôts des marchands & échevins, de bien & fidèlement s'acquitter de leur charge.

Les mesureurs de grains & de farines étoient en titre d'offices. Ils ont été supprimés en 1719, & le Roi a conservé leurs fonctions pour être exercées par soixante-huit commis mesureurs. Les droits de ces mesureurs sont fixés par l'édit du mois de Septembre de la même année, savoir une livre quatre sols par muid de farine; de douze sols par chaque muid de bled, de dix-huit sols par chaque muid d'orge, de vesce & de grenailles, & d'une livre quatre sols par chaque muid d'avoine; les petites mesures à pro-

portion. Ces mesureurs dépendent de la juridiction & de la police de la Ville. Il doivent se trouver sur les ports, places & marchés pour y faire les fonctions de leurs charges, qui consistent non seulement à faire les mesurages de grains & farines, mais encore à les visiter pour connaître si elles sont bonnes, loyales & marchandes; & ils en doivent faire leur rapport aux prévôts des marchands & échevins. Ils sont encore tenus de tenir registres des lettres de voiture, du prix des grains, &c. & d'en rapporter les extraits au greffe de la ville. Ils ne peuvent prendre de la marchandise en paiement de leurs droits; & il leur est défendu de s'associer avec les marchands pour faire le regrat, ni de s'entremettre en l'achat d'aucuns grains, s'ils n'ont avec eux le bourgeois acheteur.

L'établissement des mesureurs de charbon est ancien. Il en est fait mention dans les réglemens de police du Roi Jean, en 1350; ils étoient en communauté sous Charles VI. Ces charges ont été supprimées en 1719. Ce ne sont plus que de simples commis nommés par le prévôt des marchands & échevins de Paris. Ils sont au nombre de vingt, & leurs droits sont deux sols par chaque voie de charbon de bois, composé de deux minots, & de quinze sols par chaque voie de charbon de terre. Ces jurés mesureurs ont droit de contrôler tous les charbons qui arrivent sur les ports, & d'en faire leur rapport au bureau de la ville, pour y faire mettre le prix sur les échantillons par les jurés porteurs ou leurs garçons. C'est à la chambre des jurés mesureurs que les marchands forains de charbon sont tenus de faire leur déclaration, & d'y représenter leurs lettres de voitures pour y être enregistrées.

Les fonctions, droits & privilèges des *mesureurs de sel* sont réglés par le chapitre 25 de l'ordonnance de la ville de Paris, de 1672. Leurs principales fonctions sont de faire les mesurages des sels dans les greniers & bateaux; de faire l'épalement ou étalonnage des *mesures* de bois, destinées, tant pour le sel que pour les grains, graines, fruits, légumes, &c. sur les étalons de fonte ou *mesures*, & matrices originales qu'ils gardent dans une chambre particulière qu'ils ont à l'hôtel de ville, de compter les marchandises de salines, lorsqu'elles se déchargent des bateaux; de tenir registre, tant des quantités des marchandises qui s'enlèvent, que des noms des charretiers qui en font les voitures, & d'aller une fois l'an en visite chez les marchands qui font le regrat des marchandises de grains, graines, farines, fruits & légumes pour connoître si les *mesures*, dont ils se servent, ont été bien & dûement étalonnées & marquées à la lettre de l'année, & si elles n'ont point été altérées ou corrompues.

Les *jurés mesureurs & visiteurs* d'ail, d'oignon, noix, noisettes, châtaignes & autres fruits, sont tenus d'avoir des *mesures* de la contenance, marquées à la marque de l'année pour mesurer toutes ces sortes de marchandises qui se vendent au minot; & les regratiers qui veulent vendre au-delà du boisseau, sont obligés d'appeler les *jurés mesureurs*.

Les officiers des *jurés-mesureurs de chaux* ont aussi été reformés en 1719; leurs fonctions se font par des commis nommés par le prévôt des marchands & échevins. Ils doivent empêcher qu'il ne soit exposé en vente aucune chaux, qu'elle ne soit bonne, loyale & marchande, & que le prix n'en ait été réglé par

le prévôt des marchands & échevins duquel ils sont obligés d'informer les acheteurs. Il est défendu à ces *jurés-mesureurs de chaux* de faire aucun commerce de cette marchandise. Leurs droits sont de quinze sols par muid de chaux, composé de quarante-huit minots, & pour les *mesures* au-dessous, à proportion. Ces commis mesureurs, contrôleurs & porteurs de chaux ne sont qu'au nombre de deux, conformément à l'arrêt du conseil d'état du Roi, du 12 Septembre 1712.

Il y a aussi des *mesureurs de plâtre*, nommés plus ordinairement *toiseurs*. Ils sont tenus d'avoir de bonnes *mesures*, & d'empêcher qu'il ne soit vendu aucun plâtre défectueux. Ces charges, comme les précédentes, ont été supprimées en 1719, & ne sont plus exercées que par des commis, dont les fonctions sont les mêmes que ceux des mesureurs en titre d'offices, réglés par l'art. 2 du chap. 29 de la même ordonnance de la ville de 1672.

Les *jaugeurs* sont les mesureurs de futailles ou tonneaux à liqueurs. Voyez *Jaugeurs*. Les *mouleurs de bois*, sont des mesureurs de bois à brûler. Voyez *Mouleur de bois*; & les *auneurs de toile & d'étoffes de laine*, sont les mesureurs de ces sortes de marchandises. V. *Auneur*.

MÉTAIRIE; c'est une certaine quantité de terres labourables qu'on donne à exploiter, ou qu'on exploite soi-même. Les meilleures *métairies* sont celles où il y a des pâturages pour nourrir des bestiaux, des enclos proche la maison, afin de pouvoir élever des bêtes à cornes, ce qui est le profit du maître & du métayer. On n'appelle guères *métairies* un fonds de plusieurs terres, lorsqu'il n'y a point de maisons qui en dépendent. Ce qu'on appelle *métairie* dans quelques provinces, s'appelle dans d'autres *ferme*, do-

maine, grange, bastide, chefal, closerie, &c. Celui qui fait valoir des terres, soit à prix d'argent, soit à moisson ou à moitié fruits, soit comme domestique, au profit du maître, est nommé *métayer*.

MÉTAL, corps dur, ductile & fusible; ceux qui s'en tiennent à cette définition de métaux n'en connoissent que six, l'or, l'argent, le plomb, l'étain, le fer, le cuivre; les chymistes y ajoutent le *vis-argent* ou *mercure*, quoiqu'il ne soit ni dur ni ductile. Le bismur est une espèce de *métal* ou de *demi-métal* découvert en Bohême, qu'on prétend tenir le milieu entre le plomb & l'étain. Le *regule d'antimoine* & le *sputer* passent aussi pour demi-métaux.

Les fondeurs entendent par *metal* du cuivre mélangé propre pour la fonte.... Les potiers d'étain appellent *métal* une sorte d'étain allié de régule d'antimoine, d'étain de glace & de cuivre rouge.... *Métal de prince* est un cuivre extrêmement raffiné, & rendu propre à recevoir le poli, & la dorure au feu, par le mélange de quelque minéral; c'est une espèce de *tombac françois*, dont on fait des tabatieres, des étuis, des boucles à fouliers & à manchons & autres bijoux.

METEIL, bled moitié seigle, moitié froment. Le meilleur froment bise toujours d'année en année; & devient enfin *météil*. Le bled de dime est du *bled de méteil*; le *gros & bon méteil* est celui qui est plus gros ou plus fort de froment que de seigle. Le *petit méteil* est celui qui est plus maigre ou plus fort de seigle que de froment. On fait du pain de *météil*. Voyez *Pain*.

METELINE: nom que *Morin* donne à une anémone, qui est d'une iris sale, mêlé de verd & d'incarnat.

METI, arbre du Mexique, espèce d'aloës, appelé, par les Mé-

xicains, *kurata*, ou *maguci*.

METIER; c'est, en général, toute profession que l'on exerce; mais dans une signification plus précise: il ne se dit que de la profession & de l'exercice des arts mécaniques; dans le premier sens la guerre est le *métier* de la noblesse, & l'étude celui des gens de lettres; dans l'autre sens tous les différens arts qui occupent tant de diverses sortes d'ouvriers & d'artisans, sont autant de *métiers*. Les communautés des arts & métiers, sont des sociétés de chaque espèce de ces artisans & ouvriers qui, unis ensemble, se conduisent par les mêmes statuts & réglemens, & ont les mêmes officiers. Les gens de *métier*, qui sont des ouvriers, communément nommés *artisans*, sont distingués par-là des marchands. Il y a cependant plusieurs de ces gens de *métier* à qui leurs statuts & les lettres-patentes des Rois donnent la qualité de marchands.

METIER, se dit aussi des établis, chassis & autres machines que les ouvriers inventent pour faciliter le travail de leurs ouvrages. Il y a des *métiers* pour les étoffes d'or, d'argent, de soie, de laine, de coton, de fil, &c. d'autres pour les ouvrages de bonneterie, de tapisserie, de passenterie, & de rubannerie. La déclaration du Roi, du 19 Août 1704, défend de saisir les *métiers*, outils & instrumens servant aux manufactures.... Etablir, dresser, monter un *métier*, c'est, chez les manufacturiers d'étoffes de soie, laine, fil, coton, &c. mettre les fils qui doivent servir à la chaîne sur les ensubles & ensubleaux, suspendre les lisses, placer les marches, lire le dessein, & enfin disposer toutes choses pour mettre le fabricant en état d'employer la trême & de travailler à l'étoffe.... *Métier bâti* & *métier ouvrant*, est

un métier qui travaille actuellement. Le premier se dit à cause de la chasse ou peigne, dont l'ouvrier serre & bat la trème qu'il a jetté avec la navette entre les fils de la chaîne. Le second vient de l'ancien mot *ouvrer*, qui veut dire travailler... Un **mérier** à devider les soies est une machine avec laquelle on file & dévide les soies qu'on tire immédiatement de dessus les cocons.

METL, c'est un arbre de Mexique, dont le tronc rend, par incision, une liqueur agréable à boire, & qui, en la faisant bouillir, se convertit en miel.

METOPIMUM, arbre, espece de ferule, d'où distille la gomme ammoniac. Il croît dans les sables de la Libye.

METRICOL, ou **METRICOLI**, poids dont on se sert à Goa, pour peser les drogues de la médecine.

METTRE, terme qui a plusieurs significations dans le commerce. . . . *Mettre à couvert*, se dit, en mauvaise part, d'un négociant qui a sequestré ses meilleurs effets pour faire une banqueroute frauduleuse. . . . *Mettre*, se prend quelquefois pour s'enrichir : dans ce sens on dit, *Tel marchand a bien mis dans sa bourse*. On le dit aussi, en mauvaise part, pour taxer un homme d'avarice ; *il met sou pour sou*. . . . *Mettre*, signifie aussi emballer, emballer. On dit, *il faut mettre telle pièce d'étoffe dans la toile*, pour dire, *il faut l'emballer*. . . . *Mettre*, signifie aussi dépenser, avancer dans une entreprise de commerce : en ce sens on dit, *j'ai mis cent mille écus dans cette partie de commerce* ; je suis las de *mettre* & d'avancer sans rien toucher.

METTRE, a encore d'autres significations parmi les artisans & les maîtres des communautés des arts & métiers. . . . *En terme de*

tanneurs, *mettre les cuirs en retraite*, c'est les retirer du plain, ou de la fosse au tan, pour quelques jours, afin d'empêcher qu'ils ne se corrompent. Les hongrieurs disent qu'ils *mettent* les cuirs en retraite pour prendre nourriture, lorsqu'ils les laissent tremper quelques jours dans la cuve où l'on a jetté l'eau dont on s'est servi pour les souler... *Mettre les peaux en chaleur*, c'est, en terme de *chamoiseurs*, faire des monceaux ou tas de vingt douzaines de peaux de mouton & chevres passées en huile qu'on enveloppe de couvertures de laine pour les échauffer, afin que l'huile qui est dedans puisse perdre toute sa force. . . . *Mettre en galle*, *mettre en pastel*, *mettre en noir*, *mettre en écarlate*. Voyez *Teinture*.

METTRE BAS, en terme de *chasse-venerie*, c'est ce que fait le cerf, au printemps.

MEUBLES : en jurisprudence on distingue les *meubles* & les *immeubles*, parce que les *immeubles*, en général, sont susceptibles d'hypothèque, & qu'ils reçoivent d'eux-mêmes accidentellement la qualité de propres ; dont les possesseurs ne peuvent disposer, par testament, que d'une partie, suivant la plupart des coutumes, au lieu que les *meubles* sont réputés acquêts dans tous les pays, & qu'ils forment toujours des biens libres, qui ne sont susceptibles d'hypothèques que quand la loi municipale les y soumet, comme en Bretagne, en Normandie, dans les pays de droit écrit, &c. . . . La vaisselle d'argent, les pierreries, les deniers comptans, linge de toute espece, habits, ustensiles de cuisine, actions qui résultent des billets, promesses, obligations, arrérages de rentes, chevaux, équipages, bestiaux & troupeaux, tout cela est réputé *meuble*. Il y a quelques coutumes où

Les bestiaux d'une métairie sont censés faire une partie du fond, & par conséquent *immeubles*. . . . Le legs de *meubles* dans un testament, ne comprend pas tous les effets mobiliers, mais seulement les *meubles meublans*. . . . Les revenus des terres, maisons & héritages sont *meubles*, à moins qu'ils ne soient produits & échus depuis un bail judiciaire. En ce cas, ils sont *immeubles*, & ils se distribuent par ordre d'hypothèque, comme le prix de l'*immeuble* même. . . . Le poisson dans l'étang, les pigeons dans le colombier à pied, les lapins dans la garenne sont réputés *immeubles*; mais s'ils sont en boutique, ils sont *meubles*. . . . Le bois coupé, le bled, le foin, & autres grains fauchés ou sciés, sont *meubles*, encore qu'ils soient sur le champ, mais ils sont *immeubles*, quand ils sont sur pied & pendans à racines. Voyez, sur les *meubles* & *immeubles*, la Jurisprudence actuelle de M. Denifart.

MEUBLE, en terme de jardinage & d'agriculture, est une terre facile à labourer.

MEULE: on donne ce nom, dans les arts & métiers, à différentes matières propres à des usages qui ne se ressemblent guères.

MEULES DE MOULIN, ce sont des pierres dures & raboteuses, taillées en rond, d'un pied environ d'épaisseur, & d'un diamètre à volonté, avec un trou au milieu, appelé *ail*. Elles servent à écraser les grains, pour en séparer la farine du son. Il y a dans chaque moulin deux *meules*. Celle de dessus, appelée *meule mouvante* qui est mobile, c'est celle qui écrase le grain par son mouvement. L'autre est fixe & s'appelle *meule gissante* ou *gîte*. Nous avons, en France, quantité de *molieres* d'où se tire cette sorte de pierre, & il s'en fait un commerce considérable. La Brie

en fournit beaucoup. Les rocailliers se servent de ces sortes de pierre pour incruster & orner les grottes qu'ils dressent. Ils les taillent de diverses figures, leur donnent diverses couleurs, par le moyen du feu qui les rougit, ou par des eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris qui les rendent verdâtres.

MEULES de couteliers & de taillandiers; ce sont des pierres de grais très dures, & d'un grain fort serré. Les meilleures viennent d'Angleterre. On en trouve aussi d'excellentes dans quelques molieres de France, principalement en Bourgogne. Les taillandiers & couteliers ont de grandes & petites *meules*; les petites s'appellent simplement *meules*; celles au dessous *meuleaux* ou *aillards*; *meullardeaux* & *meullardes* les plus grandes. Les quincailliers en font le commerce à Paris. Les couteliers, les gagne-petits ont encore une *meule de bois* pour adoucir leur ouvrage: ils l'appellent *polissoir*. Ils s'en servent lorsqu'ils ont passé leurs couteaux, ciseaux, &c. sur celle de grais.

Les lapidaires ont des *meules* d'acier, d'étain & de bois, dont ils se servent, suivant les pierres qu'ils veulent tailler, & suivant que l'ouvrage s'avance. . . . Les fondeurs de caractères d'imprimerie appellent aussi *meule*, ce qu'ils nomment ordinairement *grais*. . . . Les miroitiers-lunetiers ont des *meules* qu'ils tirent de Lorraine, sur lesquelles ils arrondissent la circonférence des verres, des lunettes, & autres ouvrages d'optique.

MEULES, ou **PAINS**; ce sont de certains fromages ronds & plats, qui viennent de Suisse, d'Italie & d'Angleterre, apparemment parce qu'ils ressemblent, par leur épaisseur & leur diamètre aux *meules* des couteliers. Voyez *Fromage*.

MEULES, en terme d'agricult.

ture, est une pile, un tas de foin qu'on laisse quelque tems dans les prés pour mieux sécher. Avant que de mettre le foin en *meule*, on le laisse sécher en endain pour le ramasser en veillottes. On ne fait des *meules* que pour être plus à portée de les charger dans la charrette, lorsqu'on veut les charrier, & n'être point obligé de courir de *veillotte* en *veillotte* pour les ramasser. Il y a des pays où l'on met le foin en *meule* extrêmement gros; mais c'est pour rester dans le pré où on en va prendre toute l'année, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. On fait aussi des *meulons* de pailliers dans les basse-cours; & en beaucoup de lieux on laisse les grains en gerbe dans les champs, si proprement ajustés en *meulons*, qu'ils ne craignent point la pluie.

MEULE, en terme de jardinage, se dit du fumier, & signifie un amas, un tas de fumier chanci que les jardiniers trouvent en faisant leurs couches, & qu'ils mettent ensemble pour avoir des champignons.

MEULE, en terme de vénerie, c'est le bas de la tête d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil qui est plus proche du massacre; c'est la fraise & les pierrures qui la forment.

MEULIERE ou **MOLIERE**, carrierie d'où l'on tire les pierres pour faire des *meules* de moulin; on le dit aussi des lieux où se trouvent & se taillent toutes les diverses *meules* à taillandiers & à couteliers. Les taillandiers appellent *meulardeaux* & *molardeaux*, cette espèce de *meule*, dont ils se servent pour aiguïser & afuter les outils de fer qu'ils forgent. Ils ont de petits & de grands *meulardeaux*. Les grands ont au-dessous de quatre pieds, jusqu'à un; & les *meullardes*, ce sont les plus grandes *meules* dont ils se servent. Elles ont au-dessus de qua-

tre pieds de diamètre. Enfin ces mêmes taillandiers & les couteliers appellent *meullaux*, les moyennes *meules* à éguïser.

MEUNIER, c'est celui qui fait moudre les grains, qui tient & fait valoir un moulin. Voyez *Moulin*.

MEUNIER, poisson de rivière qui a plusieurs noms, selon différents pays: on l'appelle *meünier*, parce qu'on le prend autour des moulins, ou qu'il a la chair blanche; *têtard* ou *têtu*, parce qu'il a la tête grosse; *vilain*, parce qu'il se nourrit de bourbe. Ce poisson est blanc moins sur le dos, que sous le ventre. Ses écailles sont luisantes. Il se nourrit de bourbe, d'eau, de petits animaux qui nagent sur la surface des eaux. On le prend à la ligne, & on y met pour appât à l'hameçon des grillots qu'on trouve dans les champs, des grains de raisin, ou une espèce de mouche qu'on trouve cachée en hiver le long des rivières. Il y en a qui garnissent leurs hameçons de cervelle de bœuf. Ce poisson nage de compagnie, ce qui fait qu'on en prend beaucoup ou à la ligne ou au filet. Il y a une autre espèce de *meünier*, dont les écailles sont plus transparentes, un peu plus larges & plus déliées. Elles approchent de la couleur de l'argent. Il est rusé, ce qui le rend difficile à prendre. Il entend lorsque les pêcheurs tendent leurs filets, à moins que le bruit du vent ne l'en empêche. Il reste souvent entre les bancs de sable qui s'amaissent dans les rivières, ce qui fait qu'on l'attrape rarement au filet; c'est ordinairement au mois de Mai que cette pêche commence à être bonne. Le *meünier* se sert en étuvée, comme la carpe, & se met aussi sur le gril, & on le mange à la sauce blanche.

MEURIER. Voyez *Murier*.

MEUTE, en terme de chasse,

est un assemblage de tous les chiens courans , & les premiers qu'on lâche contre le cerf lancé. Meute , se dit aussi d'une troupe de cerfs , & quelquefois du gîte. Les oiseliens appellent *meute* , un oiseau attaché à quelque bâton ou corde , dont ils se servent pour faire approcher les autres des filets.

MEZELINE, petite étoffe , autrement appelée *ligature* ou *brocette*. Voyez ces mots.

MEZEREON, sorte de laurée femelle ; plante , dit *Bradeley* , qui mérite d'être admise dans les parterres , parce que c'est une fleur basse , ou dans les carrés des bosquets , à cause de ses belles fleurs , & principalement dans un jardin d'hiver. Le *mezérion* se plaît dans une terre franche. Il y en a de deux especes , l'une a les fleurs rouges , & l'autre a les fleurs blanches. Le premier est assez commun , l'autre est assez rare. Toutes les deux especes sont des plantes basses , qui rarement viennent à trois pieds de hauteur. Leurs tiges portent des fleurs en Janvier , qui sont d'une odeur délicieuse. Elles se multiplient de graine qu'on sème au mois de Mars. Les oiseaux en sont fort friands.

MIDENIER ; ce mot est en usage au palais , pour désigner l'action que l'un des conjoints a contre l'autre , ou ses héritiers , pour répéter la moitié d'une somme commune , employée toute entière à améliorer ou à augmenter l'héritage propre à l'un des deux. Voyez la *Jurisprudence actuelle*.

MICOCOULIER, grand arbre , gras , rameaux , couvert d'une écorce unie & blanchâtre. Ses feuilles sont semblables à celles de l'orme , mais plus longues , plus pointues , vertes par-dessus , blanchâtres en dessous , rudes , dentelées en leurs bords : il porte des fleurs à cinq feuilles , disposées en roses , au mi-

lieu desquelles sont attachées plusieurs étamines fort courtes. Il leur succede des baies sphériques , noivrâtres , semblables à des cerises , mais plus petites , attachées à des queues longues , ou peu charnues , d'un goût doux , assez agréable , sous la peau desquelles se trouve une semence osseuse. Son fruit , ses feuilles sont propres à arrêter le cours de ventre & les hémorrhagies. On connoît , en Botanique , le *micocoulier* à fruit noir , & le *micocoulier* du Levant , qui sont des plantes vulnaires & astringentes.

MICROSCOPE, instrument qui grossit , à la vue , extraordinairement les moindres parties d'un corps qu'on veut distinguer & découvrir. Il y a trois sortes de *microscope* , le *microscope* à tombeau , qui ne grossit pas beaucoup les objets , le *microscope* à trois verres , & le *microscope* à liqueurs , qui , monté d'une seule lentille , fait un fort bel effet. Voyez *Lentille*. Dans les *microscopes* à trois verres , le premier s'appelle *oculaire* , le second *verre du milieu* , & le troisième *lentille*. Ce sont les marchands miroitiers-lunetiers qui font le commerce des *microscopes*. Voyez le *Dictionnaire de physique*.

MIEL ; c'est un suc en maniere de rosée , que les abeilles sucent sur les fleurs , avec la partie la plus subtile & la plus volatile de la rosée. Étant reçu dans leur estomac , il y fermente , & quand il commence à fermenter , elles le vomissent dans le fond de leurs alvéoles où ce suc acheve peu-à-peu de fermenter ; jusqu'à ce qu'il devienne *miel parfait*. A mesure qu'il fermenté , en vertu du principe qu'il a reçu dans l'estomac de l'abeille , les parties les plus grossières prennent la circonférence & font la cire. Voilà , en peu de mots , la génération véritable du *miel* & de

la cire : on tire le *miel* des gâteaux de trois sortes différentes. La première est celle du *miel vierge* qui coule de lui-même , sans expression & sans feu , des gâteaux nouvellement tirés , qu'on pose tout chauds , après les avoir rompus ou coupés sur une petite claie d'osier , ou sur une nappe suspendue par les quatre coins , sous laquelle on met un vaisseau bien propre pour recevoir le *miel*. Il y en a qui , sans se servir de claie , ni de nappe pour tirer le *miel vierge* , mettent les gâteaux sans les rompre les uns contre les autres , debout dans un panier , sur une poêle dans un lieu fort chaud. On égratigne un peu les rayons , afin que le *miel* coule un peu plus promptement. Après que ce *miel vierge* a coulé , qui est incomparablement le meilleur & le plus délicat , on tire encore du *miel blanc* des gâteaux , d'où il vient , qu'on met légèrement en presse ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire , ce second *miel* , quoique blanc , n'est pas si bon , à beaucoup près , que le *miel vierge*. Il sent la cire. Ce second *miel* se tire par la presse sans feu , il est plus épais que le premier. Pour le tirer , on prend les gâteaux tous chauds & bien épluchés ; on en remplit de petits sacs de toile claire , ronds & pointus , comme des chausses à hippocras : on les met dans une presse , & on en exprime le *miel* qui tombe dans un vaisseau , pour cela mis sous la presse. Ce second *miel* , mis dans des pots qu'on laisse découverts quelque tems pour qu'il fermente , se purifie & s'éclaircit , en poussant en dehors une écume qu'on ôte avec une cuiller propre ; & quand toute l'écume est en dehors , on couvre les pots , & il ne faut que du papier. Le troisième *miel* est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux & nouveaux , même

ceux qui ont donné le *miel vierge* & les *couvains* : on jette tout cela dans une chaudière , avec un pot d'eau qu'on fait tiédir , en remuant toujours. Quand il sont tiédés , on en remplit de petits sacs , & on les presse , comme on a fait pour le second *miel*. Il ne faut pas trop chauffer le *miel*. Il deviendrait noir & de mauvais goût , & il s'y mêlerait de la cire. Il n'y faut pas mettre aussi trop d'eau pour le chauffer , il en serait moins bon.

Entre les *miels blancs* , celui de Narbonne , est le plus délicieux , à cause de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le pays ; quand il est pur , il est aussi dur que du sucre candi. Il y a des *miels blancs* qu'on fait aux environs de Paris , des jeunes essaims de l'année qu'on tire sans feu. Il le faut choisir épais , grenu , clair , nouveau , transparent , lourd , filant , d'une odeur douce , agréable , un peu aromatique , d'un goût doux & piquant. Celui qui furnage est le moindre. Comme le *miel jaune* a passé par le feu , qu'il emporte toujours un peu de cire , & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc , qui est presque toujours *miel vierge* ; il est plus âcre , plus laxatif , & plus détersif que le blanc : c'est pourquoi on l'emploie pour les lavemens & les remèdes extérieurs. Le *miel* commun , qui vient de Champagne , passe pour le meilleur des jaunes , parce que le terroir y est sec , & les herbes fines & aromatiques. Le *miel* fait au printems , est plus estimé que celui qui a été fait en été , & celui d'été plus que celui d'automne , à cause de la force des fleurs. On préfère le blanc , ou le pâle , au plus foncé ; celui qui écume peu en bouillant , à celui qui écume beaucoup , l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur , enfin le *miel* d'une médiocre odeur à celui qui est trop

sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle. Le *miel* est pectoral; il excite le crachat, il aide à la respiration, il raréfie la pituite grossière, il lâche le ventre.

Plusieurs choses contribuent à faire de bon *miel*, la chaleur & la pureté de l'air, la bonté des abeilles, la nature des fleurs qu'elles succent, & l'adresse des ouvriers qui y travaillent. Le *miel* est en usage dans quelques alimens; mais il l'étoit beaucoup plus avant l'invention du sucre. Les anciens s'en servoient dans leurs ragoûts, leurs confitures & leurs boissons. Il est souvent préférable au sucre, quand on n'a point tout-à-fait égard à la délicatesse du goût; car outre que c'est un amas de la substance la plus pure & la plus éthérée d'une infinité de fleurs qui possèdent de grandes vertus, il est plus balsamique, plus pectoral & plus anodyn que le sucre qui n'est que le suc purifié & épaissi du seul roseau. Ce sont les épiciers droguistes qui vendent le *miel*.

MIGEAU, dans le Roussillon, & *migor*, dans le Languedoc, noms que le peuple de ces deux provinces donnent à la laine de la troisième sorte que les Espagnols appellent *tierce*. Voyez *Laine*.

MIGNONNE, espèce de pêche, grosse, ronde, rouge, farinée, & qui mûrit des premières. Elle a le noyau très-petit. Sa chair est fine & bien fondante; mais son goût n'est pas toujours des plus relevés; quelquefois, dit la *Quintinie*, elle a quelque chose de fade.... *Mignonne* est aussi le nom d'une espèce de prune longuette, blanche & jaunâtre.

MIGNONNE, en terme d'imprimerie, c'est un corps de caractères qu'on nomme *corps interrompu*. On

range la *mignonne* entre le petit texte & la nompareille.

MIGNONETTE, espèce d'œillet, dont les feuilles de la fleur sont découpées en petits filets qui forment une espèce de peluche. De ces sortes d'œillets, il y en a de simples & de doubles.

MIGNONETTE, sorte de dentelle de fil de lin, blanc, très-fine, très-claire, qui se fabrique sur l'oreiller, avec des ciseaux & des épingles, de même que les autres dentelles. Il se fait des *mignonettes* de plusieurs desseins & hauteurs, mais les plus hautes ne passent pas deux ou trois pouces.

MIGRAINE, douleur aiguë qui afflige une partie de la tête, soit du côté droit, soit du côté gauche, & quelquefois qui n'occupe que le derrière, le devant ou le sommet. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

MIL, ou MILLET, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'une coudée & demie, assez grosses & noueuses. Ses feuilles sont semblables à celles du roseau, larges de plus d'un pouce, & velues. Ses fleurs naissent en bottes ou en bouquets aux sommités des tiges. Elles sont composées chacune de plusieurs étamines qui sortent du milieu du calice, le plus souvent à deux feuilles. Il leur succede des graines presque rondes & ovales, luisantes, de couleur jaune ou blanche. On emploie, dans quelques endroits, cette graine à faire du pain, qui chaud, est d'assez bon goût, mais qui est sec, friable & de petite nourriture.

L'Orléanois, la Gascogne, l'Armagnac, le Bigorre, le Béarn, l'Espagne & l'Italie produisent beaucoup de ce grain. Comme il pousse beaucoup de racine, il amaigrit beaucoup les terres, & il y croit beaucoup de méchantes herbes. On le

seme dans des terrains gras. Il croît dans des lieux sombres & humides. Il se plaît cependant dans les terres légères & sablonneuses, même dans les terres de sable, pourvu qu'elles soient humides; mais les terrains pierreux, les fonds de craie & de marne ne lui conviennent pas.

Il y a trois sortes de *millets*, le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit. Les Italiens l'appellent *miglio*. Il multiplie beaucoup, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux qui auront chacun leur épi bien garni. Il ne craint ni le froid, ni la neige, ni la pluie, ni les vents. Il mûrit quinze à vingt jours plutôt que les autres espèces, & il n'effritte pas tant la terre que le *millet* à gros grain. Le *millet noir* croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite; c'est ce qui le fait distinguer; d'ailleurs sa tige devient une fois plus haute, c'est pourquoi en farclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la volaille pour l'engraisser. Le *gros millet*, ainsi nommé, à cause de la grosseur de son grain, sert à nourrir les oiseaux. Il est d'un assez bon rapport, & ne craint point tant la sécheresse que les autres; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une espèce de *millet* que les Béarnois appellent *milloques*, & les Italiens *manzores*. Il réussit fort bien dans les climats tempérés; mais il ne donne presque point de grains, si on ne l'arrose. Il y en a de deux sortes; celui qui est le plus en usage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures. La paille du *millet*, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ, dont la dernière dépouille a été en *millet*, n'est

point du tout attaqué des vers; parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du *millet*, qui sont restées en terre où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans; c'est pourquoi il y en a qui, au lieu d'arracher le *millet*, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Les marchands épiciers & grenetiers de Paris vendent la graine de *mil*, ou en coque, ou mondée de sa coque. Celle en coque sert à la nourriture de quelques oiseaux. La mondée est une espèce de gruau en grosse farine, employée, en médecine, à faire des cataplasmes anodyns ou résolutifs. La plus grande quantité de *mil* que l'on apporte à Paris, vient des environs de la forêt d'Orléans.

MILAN, oiseau de proie. Il y en a de différentes grandeurs & plumages, le *milan roux*, le *milan royal*, noirâtre & blanchâtre, & le *milan de marais*, & autres.

MILANOISE, en terme de fleuriste; c'est une anémone pertiguine qui fait de grosses fleurs, dit Morin.

MILLE, nombre composé de dix fois cent, ou de cent fois dix. Il s'exprime par le chiffre qu'on met à la quatrième colonne des nombres, qui précède celles des centaines. Ainsi l'on dit de suite, en nombrant de la droite à la gauche, nombre, dixaine, centaine, mille; puis l'on compte dixaine de mille, & centaine de mille. Si le chiffre de la quatrième colonne qui précède celui des centaines n'est que 1, il ne vaut simplement que mille; si c'est un 2, il vaut deux mille; si c'est un 3, trois mille; si c'est un 4, quatre mille. Il en est de même des autres chiffres, suivant leur différente valeur.

MILLE-FEUILLE, plante ainsi nommée,

nommée, de la quantité des subdivisions dans lesquelles chacune de ses feuilles est partagée. Il y en a de plusieurs espèces, la *mille-feuille blanche*, & la *petite mille-feuille*, nommée *stratiote*, & deux sortes de *mille feuilles aquatiques*.

La *mille-feuille blanche* pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, roides, velues, rameuses. Ses feuilles sont rangées sur une côte, découpées menu, semblables à celles de la camomille, d'une odeur agréable, & d'un goût un peu âcre. Ses fleurs naissent, à la cime des branches; en bouquets fort serrés; chaque fleur est radiée, blanche, soutenue par un calice, cylindrique, composé de plusieurs feuilles en écailles. Lorsque la fleur est passée, il paroît des semences menues. Cette plante est vulnérable, résolutive, astringente: on s'en sert pour toutes sortes d'hémorrhoides, & les fleurs blanches. Elle croît assez communément sur les côtes dans les prés, & aux bords des grands chemins.

La *petite mille-feuille* croît dans les lieux raboteux, le long des sentiers & des chemins; fleurit en Mai & en Août; est propre contre le flux de sang, aux vieux & nouveaux ulcères & aux fistules. La première de *mille-feuilles aquatiques* croît dans les lieux marécageux, & fleurit en Mai; l'autre espèce croît dans les prés gras & humides, & fleurit en Août. Elle est excellente pour les ulcères invétérés & récents.

MILLE-GRAINE; c'est le *piment*, plante que *Tournefort* met parmi les espèces de *patte-d'oie*. Voyez *Piment*.

MILLE-PERTUIS, plante de deux espèces, l'une qui naît dans les lieux humides & cultivés, & fleurit en Août; l'autre naît dans les lieux cultivés & sauvages, & fleurit

en Juillet & Août. Le *mille pertuis* pousse de grandes tiges, rondes, ligneuses, rougeâtres & rameuses. Ses feuilles sont lisses & nerveuses, & n'ont point de queues; il paroît sur ses feuilles, lorsqu'on les regarde au soleil des petits points transparens, qui semblent autant de trous, d'où vient que quelques-uns appellent cette plante *herba perforata*. Ses fleurs naissent aux sommités des branches en grand nombre, jaunes, composées, chacune des cinq feuilles disposées en rose, & accompagnées de plusieurs étamines de la même couleur. Ses semences sont menues, un peu longues, de couleur obscure, d'une odeur d'un goût résineux. Sa racine est dure, ligneuse, couverte d'une écorce de couleur de buis. Le *mille-pertuis* est vulnérable, détersif, diurétique & fébrifuge. On en fait une huile excellente pour toutes sortes de blessures, & qu'est regardée comme un véritable baume, mis au rang des drogues médicinales, dont les marchands épiciers-droguistes font négoce.

MILLERAI, monnaie d'or du Portugal, du poids de six deniers, au titre de vingt-deux carats & demi, qui vaut un peu plus que la pistole d'Espagne, mais qui n'a point de cours, & ne se reçoit qu'aux hôtels des monnoies pour être convertie en espèces courantes. Les *millerai*s à la petite croix sont, à proprement parler, des *demi-millerai*s du poids seulement de deux deniers dix-sept grains, mais d'un demi-carat à plus haut titre que le *saint-Etienne*; c'est-à-peu près la *demi-pistole* d'Espagne. Le *millerai* à la petite croix, à cinq livres dix sols, est une monnaie de compte.

MILLEROLLE, mesure dont on se sert en Provence pour la vente des vins & des huiles d'olives. La *millerole* revient à soixante & six

pintes, mesure de Paris, & à cent pintes, mesure d'Amsterdam ; elle pèse environ cent trente livres, poids de marc.

MILLET. Voyez *Mil*.

MILLIARD, nombre d'une grandeur extraordinaire, composé de mille millions. Il s'exprime par un chiffre qui se met à la dixième colonne des nombres, avec celle des centaines des millions : ainsi l'on dit, en nombrant de suite de la droite à la gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, millions, dixaine de millions, centaine de millions, *milliards*.

MILLIASSE, se dit des nombres extraordinaires dans le détail desquels il est difficile d'entrer. Il y en a qui le mettent, dans les opérations d'arithmétique, au-dessus des *milliards*.

MILLIER ; c'est un nombre qui renferme en soi mille, ou dix fois cent choses d'une même espèce : on dit, un *millier* d'aiguilles, d'épingles, de cloux d'ardoises, de tuiles, de fagots, de cotrets, d'osier, de paille, de foin. Quand on parle d'un *millier* de lattes, d'échalas ou de perches, on entend mille bottes de ces sortes de marchandises. . . . *Millier* est aussi un certain poids composé de dix quintaux, ou de dix fois cent livres, qui font en tout mille livres.... *Millier* se dit encore de la chose pesée, comme d'un *millier* de poivre, de laine de plomb ; d'étain, de fer, &c.... Un homme riche à *milliers*, est un homme extrêmement riche.

MILLION, nombre composé de mille fois mille, ou dix fois cent mille, ou de cent mille fois dix. Ce nombre se dénote par un chiffre mis à la septième colonne des nombres, qui est avant celle des centaines de mille : ainsi l'on dit, en nombrant de suite les chiffres des sept

colonnes de droite à gauche, nombre, dixaine, centaine, mille, dixaine de mille, centaine de mille, *million*. Un *million* d'or vaut trois millions de livres tournois, ou un *million* d'écus de trois livres tournois chacun.

MILMILS, sorte de toile de coton ; qui vient des Indes orientales, dont les pièces ont vingt sept coudes de long, & un coudé & demi de large.

MI-LODS : on donne ce nom, au palais, aux droits seigneuriaux qui se payent par les possesseurs d'héritages roturiers à toutes les mutations de propriété, qui ne donnent pas lieu aux droits de *lods* & *vente*. Le droit de *demi-lods* n'est connu qu'en pays de droit écrit, & il se perçoit à raison du douzième du prix de l'héritage. Voyez la *Jurisp. prudence actuelle* ; par M. Denifart.

MINAGE, droit que le Roi prend en quelques endroits, par chaque mine de bled, seigle, avoine, ou autres grains qui se vendent dans les marchés ; c'est aussi quelquefois un droit de seigneur haut-justicier.

MINE, partie de terre où se forment les métaux, les minéraux, & même les pierres précieuses ; ainsi il y a des *mines* d'or, d'argent, de fer, de plomb, d'étain & de cuivre ; des *mines* d'antimoine, de vitriol, de cinnabre, d'arsenic ; des *mines* de diamans, d'émeraudes, de rubis, &c. Ceux qui ont une longue expérience du travail des *mines*, reconnoissent aisément les lieux où se trouvent les métaux & les minéraux, à l'inspection de quelques signes extérieurs. Les principaux sont la qualité des exhalaïsons, la couleur des terres, la nature des eaux, quelquefois même la température de l'air & du climat.

La formation des métaux, des minéraux, & des autres corps que renferment les mines, est une chose

sur laquelle chaque phisicien raisonne à sa mode : les uns croient que les métaux , &c. sont l'ouvrage de la chaleur du soleil qui opere au dehors ; d'autres , des feux centraux qui agissent au-dedans , & d'autres pensent que c'est le froid qui les forme , & qui unissant & resserrant certains suc , en fait ces précieuses congélations. On nomme *filons* les veines de la terre , d'où se tire la matiere propre pour être fondue , & cette matiere se nomme *mine*. Les *filons* se trouvent à différentes profondeurs ; mais ils ne donnent du métal dans sa maturité , du moins pour l'or & l'argent , qu'après qu'on a fouillé quarante-deux pieds. Les *mines* d'or & d'argent sont celles du Pérou , & de la province de Chily , dans l'Amérique. L'Allemagne & l'Angleterre possèdent plusieurs *mines* d'étain ; le plus pur nous vient de Cornouaille , province d'Angleterre ; la Suède nous fournit de l'excellent cuivre que l'on trouve dans les *mines* en terre ou en pierre. On le fait fondre au feu pour le dégrasser. Le fer est plus abondant en France , que par-tout ailleurs. Il se trouve dans des *mines* noirâtres , tantôt en pierres qu'on rompt sous des pilons , tantôt mêlé de terre & de gros sable qu'on jette dans une cuve plate , longue & large de dix pieds , & haute de deux , dans laquelle on fait passer une eau courante , en remuant continuellement le tout. Le plomb se trouve dans la terre , incorporé avec la pierre ; c'est-là ce qu'on appelle *mine de plomb*. On fait fondre cette *mine* dans des fourneaux faits exprès. Le plomb coule par un canal que l'on a fait au fourneau , & la terre demeure avec le charbon. La Hongrie & l'Espagne donnent le vis-argent , & les grandes Indes les diamans-

Les *mines égarées* sont celles où l'on ne trouve que quelque *mineral* épars çà & là , sans que les filons & les veines se rencontrent de suite , ou près les uns des autres... Les *mines fixes* sont celles où les filons sont étendus en largeur & profondeur ; de la manière que les racines des arbres ont coutume d'être dans la terre sans presqu'aucune interruption ; & les *mines rubes* sont celles , dont le *mineral* se trouve sur la superficie des *minieres* , sans avoir besoin de les ouvrir bien profondément pour y travailler.... On nomme encore *mine* la *glebe* ou *pierre métallique* qu'on tire des *mines* , & dont , par le moyen du feu on sépare le métal. Ceux qui travaillent aux *mines* , l'appellent *mineral* ; & les chymistes , *marcassites*.

MINE DE PLOMB, *Plomb mineral*. *Plomb de mine* , & *Crayon* ; c'est une espece de pierre minérale d'un noir argenté & luisant , qui se trouve dans les *mines* de plomb , & qui semble du plomb qui ne seroit pas encore arrivé à sa maturité. On en fait les crayons , dont les peintres se servent à dessiner. Quelques ouvriers s'en servent aussi dans leurs ouvrages. Il y a trois sortes de *mines* de plomb , la fine , la commune , & la *mine* ou *crayon* en poudre. La fine est très-rare , & vient d'Angleterre. On la choisit brillante & bien argentée , ni trop dure , ni trop molle , point gravelleuse , d'un grain serré & fin. On la scie aisément , & on la réduit facilement en beaux & longs crayons. La *mine commune* se tire de Hollande : on ne la peut couper pour en faire des crayons ; elle n'est propre qu'à mettre des planchers en couleur , & à parer certaines marchandises de chauderonniers qui vendent du vieux. La *mine* ou *crayon* en poudre , est la *mine* de

plomb de l'une & l'autre sorte , broyée & réduite en poudre impalpable. Il y a une *mine de plomb rouge* qui vient d'Angleterre , appelée *minium* par les épiciers droguistes ; elle est de quelque usage en médecine , à cause de sa qualité dessicative. Les peintres s'en servent , mais rarement. Ce sont les potiers de terre qui en font la plus grande consommation pour vernir leur poterie en couleur rougeâtre. Cette sorte de *mine* n'est point un minéral. Elle est faite avec de l'alquisoux ; ou plomb minéral , mis en poudre , & calciné au feu.

MINE, mesure de grains , de charbon , de chaux , ou autres choses semblables qui contient deux minots ou la moitié du setier de Paris , ou six boisseaux.

MINERAL , corps fossile , ainsi nommé , parce qu'on le tire des mines. A prendre le mot *minéral* dans sa signification générale , il y en a qui n'en admettent que de deux sortes , l'une est de ceux qui peuvent se fondre au feu & se forger sur l'enclume ; ceux-ci sont les métaux. L'autre est de ceux qui n'ont que l'une de ces deux propriétés , & ce sont les *minéraux* , proprement dits. On compte parmi les *minéraux* , l'antimoine , l'émeraude , la calamine , la manganèse , le perigueux , le safre , le rufma , l'orpiment , l'arsenic , le sel gemme , le borax , l'alun , le vitriol , le nitre , le soufre : le vis-argent , le bismuth & le sputer sont les principaux *minéraux*. Voyez à leurs articles. De tous les *minéraux* , le vis-argent est celui qui approche le plus de la nature & de la qualité des métaux ; & si on le pouvoit rendre malléable aussi facilement qu'on peut le fixer , il ne lui manqueroit rien pour être un vrai métal.

MINEURS : ce sont les personnes qui n'ont pas encore atteint l'â-

ge de majorité , fixée par la plupart des coutumes de France , à vingt-cinq ans , & par quelques autres à vingt-ans. En général , les *mineurs* ne peuvent contracter aucun engagement ; ils ne peuvent non plus , ni *ester* en jugement , ni gouverner leurs biens , si ce n'est lorsqu'ils sont émancipés , ou mariés , ou commerçans.

MINGLE , mesure des liquides en Hollande , qui pèse environ deux livres quatre onces , poids de marc , plus ou moins , suivant la pesanteur des liqueurs. Elle se divise en deux pintes , en quatre demi-pintes , en huit musses , & en seize demi-musses.

MINIERE. Voyez *Mine*.

MINIME , couleur d'un gris fort obscur , en tirant sur le noir , ou tanné. Elle est une des nuances du noir qui se fait comme les autres gris. La teinture des soies , laines & fils en *minimes* , se fait avec le fustel , le brésil , le bois d'Inde , & la couperose.

MINISTERE PUBLIC ; ce sont des magistrats , dont les principales fonctions sont de veiller à la manutention de l'ordre public ; & c'est dans le *ministere public* seulement que réside en France le droit de poursuivre la punition des crimes qui intéressent l'ordre général de la société.

MINIUM : les apothicaires & les peintres donnent ce nom à cette couleur rouge & vive , que nous appellons *vermillon*. Il se fait avec le cinnabre minéral , broyé dans l'eau-de-vie & l'urine.

MINORITE , âge où , selon les loix & les coutumes , l'on n'est pas en pouvoir de disposer de son bien , Voyez *Mineurs* & *Majorité*.

MINOT , mesure ronde , composée d'un fust de bois ceintré par le haut , en dehors d'un cercle de fer , appliqué bord à bord des fusts ,

Une potence de fer, d'une flèche, d'une plaque qui la soutient, & de quatre gouffets qui tiennent le fond en état. Une sentence des prévôt des marchands & échevins de ville, du mois de Décembre 1672, veut que le *minot* ait onze pouces neuf lignes de hauteur, sur un pied deux pouces huit lignes de diamètre, ou de large, entre les deux fusts. Le *minot* sert à mesurer les choses sèches, comme les grains; qui sont le froment, le seigle, l'orge, &c. les légumes qui sont les pois, les fèves, les lentilles; &c. les graines, qui sont le che-nevis, le millet, la navette, le sainfoin, &c. Les fruits secs, qui sont les châtaignes, les noix, &c. les navets, les oignons, les fèves & le son. Le *minot* contient trois boisseaux: chaque boisseau: deux demi-boisseaux, ou quatre quarts de boisseaux, ou seize litrons. Quatre *minots* font un setier, les douze setiers font le muid, & le muid quarante-huit *minots*. On mesure ras les grains, les légumes, les graines, farines, &c. L'avoine se mesure au double des autres graines, en sorte que le *minot* d'avoine doit contenir deux *minots* de bled, qui sont six boisseaux, de manière que le setier d'avoine est de vingt quatre boisseaux; & douze de ces setiers font un muid. L'avoine se mesure ras, de même que le bled. Le *minot* à chaux, comme le *minot* à bled, contient trois boisseaux. Le *minot* de charbon de bois se mesure charbon sur bord, c'est-à-dire, qu'on laisse quelques charbons au-dessus du bord du *minot*. Le *minot* de sel se mesure ras avec la trémie; il contient quatre boisseaux. Le *minot* de sel est étalonné sur les matrices déposées au greffe de l'hôtel de ville de Paris.

MINOT, est aussi une mesure de terre, qui est exactement un quar-

tier d'arpent de Paris, qui doit se semer avec un *minot* de grain.

MINUTE. au palais, est l'original d'un acte authentique, qui doit perpétuellement rester dans un dépôt public; & sur lequel l'officier qui en est dépositaire, en délivre des expéditions ou des grosses; aux parties intéressées.

MIOSTADE, espèce de serge qui se fabrique à Amiens. Il en vient aussi d'Angleterre.

MIRABELLE, espèce de prune qui a la figure languette.

MIRABOLAN, ou MIROBOLAN, petit fruit purgatif, dont les épiciers-droguistes & apothicaires font un grand commerce. L'arbre qui le porte, s'appelle *mirabolanier*; c'est une espèce de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit long & fort lisse. Il y en a de rouges & de noirs: les uns & les autres ne quittent point le noyau. Ils sont excellents en marmelade. L'arbre fleurit des premiers & en abondance; mais il noue avec peine. On le plante plutôt au levant, qu'au midi, parce que cette dernière exposition dessèche considérablement le fruit, & le fait tomber, quand il noue. Les jardiniers doivent avoir un grand soin de couvrir de paillassons les *mirabolaniers*, pendant qu'ils sont en fleur, parce que les brouillards & les pluies froides sont alors très-dangereux pour la culture. Au reste, on cultive les *mirabolaniers* comme les pruniers.

MIRER, en terme de manufacture de draps, signifie examiner, regarder à contre-jour une pièce de drap déployée & étendue sur la perche, pour connaître s'il n'y a point de trous, de déchirures ou d'autres semblables tares ou défauts. Dans les grandes manufactures de draps, il y a des ouvriers, dont toute l'occupation est de mirer

les draps , pour en decouytir les imperfections & les rétablir. Ces ouvriers se nomment ordinairement *rentrayeurs*. Les défauts qui se rencontrent aux draps ; en les *mirant* , doivent être marqués à la lisière avec un petit bout de ficelle , afin d'en avertir les bourgeois & les tailleurs , pour qu'on les puisse éviter dans la taille , on coupe des habits.

MIRLICOTON , grosse pêche jaune , & de pavin jaune , qui pousse une tige jaune qui mûrit sur la fin d'automne.

MIRLIPOT , sauge infusée dans l'eau chaude que l'on prend quelquefois en guise de thé.

MIRLIROT , sorte d'herbe qui fleurit jaune , qui pousse une tige jaune , & qui a une odeur assez forte. Le *mirlirot* vient dans les avoines & dans les terres fortes.

MIROIR ET MIROITIER. Un *miroir* est une superficie unie & fort polie , capable de recevoir les objets & de les représenter. Il se fait des *miroirs* de différentes matières , de diverses formes , & à plusieurs usages. Pour les matières les plus communes , ce sont l'acier poli , le cristal de roche , le verre , particulièrement celui qu'on appelle *glace à miroir* , & un composé de plusieurs métaux & minéraux , mêlés avec proportion , & fondus ensemble. Ce sont des *miroirs* faits de cette dernière matière qui servent ordinairement aux opérations de l'optique. Il y a des *miroirs* plans , convexes , concaves , cylindriques , coniques , de figure pyramidale & à diverses faces. Les *miroirs* plans sont les plus en usage ; ils servent à l'ornement des plus beaux appartemens , & aux toilettes des hommes & des femmes. Les autres *miroirs* de figures irrégulières , ne sont guères propres qu'aux curiosités mécaniques des mathé-

mathiciens , sur-tout des opticiens. On donne divers noms aux *miroirs* de glace , suivant les endroits où ils se placent , dans les appartemens , ou suivant leurs usages. Les *trumeaux* sont des grands *miroirs* d'une ou plusieurs glaces ; plus hauts que larges , qui se mettent pour l'ordinaire entre les croisées. Les glaces de cheminées ne sont différentes des *trumeaux* , que par le lieu où elles se mettent. Les glaces qui conservent le nom de *miroir* , se placent au-dessus des tables des appartemens. Il y a des *miroirs* de toilette , qui sont plus hauts que larges , & des *miroirs* de poche , qui sont très-petits , le plus souvent de figure ovale , enfermés dans des boîtes d'or , d'argent , d'écaillés ; &c. Les *miroitiers* composent , à Paris , une communauté , à laquelle ont été réunies celles des *bimblotiers* , avant le règne de Henri III , & celle des doreurs sur cuir , vers le milieu du règne de Louis XIV. Ces trois communautés réunies se nomment *maîtres miroitiers-lunetiers-bimblotiers* , doreurs sur cuir , garnisseurs & enjoliveurs de la ville , fauxbourgs , vicomté & prévôté de Paris. Quatre jurés gouvernent cette communauté ; ils restent chacun deux années de suite en charge. Nul n'est reçu maître , s'il n'a fait chef d'œuvre de l'un de ces trois ouvrages. Les fils de maître ne doivent que simple expérience ; mais ils payent les droits du Roi & des jurés. Chaque maître ne peut avoir qu'un seul apprentif , & l'apprentissage est de cinq années entières & consécutives.

Les progrès & les découvertes des philosophes modernes , dans la partie des sciences qui regardent l'optique & l'astronomie , ont de beaucoup augmenté les ouvrages des *maîtres-miroitiers-lunetiers* , à cause de la taille des verres , & de la

Fabrique des miroirs de métal, dont les astronomes & les opticiens ont besoin, less un pour leurs expériences, les autres pour leurs observations célestes. C'est depuis ces découvertes qu'une grande partie des maîtres de cette communauté s'est fait une profession particulière des ouvrages d'optique, & ils prennent la qualité de *maîtres opticiens*. On travaille dans leurs boutiques, sur le tour ou dans des bassins, les verres, les *miroirs*, les tubes & autres choses curieuses qui concernent ces sciences. Outre tous les verres qui travaillent comme les oculaires & les objectifs, soit pour les lunettes simples, soit pour les télescopes ou lunettes de longues-vues, les microscopes, &c. on trouve aussi chez eux ces divers instrumens tout montés, aussi bien que les cylindres, cones, pyramides, polygones, lanternes magiques, *miroirs* ardents, prismes, loupes, verres à facettes, enfin tout ce que l'art a pu inventer de curieux & d'utile dans l'optique.

Les outils & machines dont se servent les maîtres lunetiers-opticiens sont le tour, les bassins de cuivre, de fer ou de métal, composé, les molettes, le rônneau de fonte ou de fer forgé, le compas ordinaire, le compas coupant, le gravoir, le polissoir, les spheres ou boules, les divers moules de bois pour faire les tubes, & enfin la meule de grais doux. Les matieres qu'ils emploient pour travailler leurs verres, les adoucir & les polir, sont le grais, l'émeril, la potée d'étain, le tripoli, le sentre & le papier.

MIROIR DEVENUS; c'est une plante annuelle, dit *Bradeley*, qu'on peut mettre en bordure ou laisser venir par touffes. Elle fleurit à la même hauteur, & dans le même tems que la giroflée annuelle, & porte des fleurs violettes.

MIROTON, maniere d'apprêter certaines viandes ou poisson en gras ou en maigre: on en fait de plusieurs façons qu'on sert pour entrée,

MIRRHE, espèce de gomme qu'on met au nombre des parfums. Voyez *Myrrhe*.

MIRRE, poids dont les Vénitiens se servent pour peser les huiles. Il faut quarante *mirres* pour faire le *migliaro* ou millier.

MIRTHE. Voyez *Myrte*.

MIRTHILLE. Voyez *Myrtille*.

MISE, en terme de compte, signifie *dépense*. On dit, la *mise* de ce compte excède la recette de plus de la moitié, c'est-à-dire, que le comptable a dépensé une fois plus qu'il n'a reçu. Les deux principales parties d'un compte sont la *mise* & la *recette*. Il y a la *reprise* qui sont les deniers comptés & non reçus. . . . *Mise* est tout ce qui a cours dans le commerce. On le dit particulièrement des monnoies. . . . *Mise* se dit aussi pour une enchere qu'on met au-dessus d'un autre dans une vente publique.

MISI ou **MISY**; nom que les anciens donnoient à une espèce de matiere vitriolique minérale qu'on appelle aujourd'hui *calchitis*. Voyez *Vitriol*.

MISSEIT, drogue propre pour la teinture qu'on cultive & qui croît dans l'Arabie. Les Européens n'en élèvent que très-peu; presque toute cette drogue se consomme à Surate & autres lieux où on l'emploie à l'impression & à la teinture des toiles de coton.

MISSIVE. Voyez *Lettre missive*.

MITAINE, espèce de gant à l'usage des femmes, qui n'a qu'un pouce & point de doigt, à la place desquels est une petite patte ronde & volante, qui couvre seulement le dessus des doigts de la main, le dessous étant entièrement à décou-

vert.... On appelle encore *mitaines* certains gros gants , ordinairement de cuir , fourrés ou doublés d'une étoffe de laine chaude , dont les doigts ne sont point divisés , à la réserve du pouce. Ces sortes de *mitaines* ne servent guères qu'aux vieilles gens incommodés, aux gouzeux & aux petits enfans pour leur tenir les mains chaudement..... Ce qu'on appelle *moufles* n'est autre chose que des *mitaines* semblables à ces dernières, si ce n'est que les *moufles* sont d'un cuir plus grossier & plus dur , sans fourrure ni doublure, & qu'elles ne se mettent aux mains , que dans les occasions où l'on craint de se les écorcher ou piquer.

Les maîtres gantiers-parfumeurs de Paris font & garnissent toutes sortes de *mitaines*, & tous ouvrages servant à couvrir la main de zelles étoffes qu'ils jugent à propos. Les marchands qui composent le corps de la mercerie sont appelés, par leurs statuts, marchands boutonnières - aumulciers mitonniers, & le nom de *mitonnier* peut leur avoir été donné de ce qu'anciennement ils vendoient ou faisoient des *mitaines* d'étoffes, qui étoient de la même forme & figure que les *mitaines* tricotées ou travaillées sur le métier, qui sont encore aujourd'hui une partie de leur négoce. Les marchands merciers peuvent vendre des *mitaines* & des gants ; mais ils ne peuvent les tailler, les coudre ni les tricoter.

MITHRIDATE, ou **MITHRIDAT**, espèce de contre-poison, dont on attribue l'invention au fameux *Mithridate*, Roi de Pont. Celui d'aujourd'hui est composé de bien d'autres drogues que celui dont parle *Pline* le naturaliste. Voyez la composition dans l'Histoire générale des drogues de *Pomet*.

MITRAILLE, vieux cuivre rouge ou jaune, rompu, brisé ou coupé par morceaux, qui n'est propre qu'à refondre ou à faire de la soudure.... *Mitraille* est aussi du vieux fer, comme têtes de cloux, & autres menues ferailles, qui servent à charger les canons ou pierriers, particulièrement sur les navires & bâtimens de mer. Il se fait de grands envois de *mitraille* dans tous les ports de mer où se font les armemens.... *Mitraille* est encore un terme usité dans le commerce, & se dit de l'argent monnoyé qu'on envoie en baril par les voitures publiques; & en ce sens, on nomme un baril de *mitrailles*, ce qui est un baril plein d'écus, de piastres, ou autres espèces, & ce, pour couvrir à ceux qui en pourroient mesurer sur la route, la vérité de ce qui est contenu dans ces barils.... Le peuple appelle aussi *mitraille* la menue monnoie, comme sous marqués, doubles liards, deniers, & autres semblables espèces de billon.

MITRE, chez les couteliers ; c'est un petit rebord plat & rond qui, dans les couteaux de table, sépare la lame d'avec la quque, qui sert à les emmancher. Cette partie de couteaux se fait avec deux outils de fer, l'un appelé le *tas* & l'autre la *chasse*.

MITRON, apprentif ou garçon boulanger. Parmi les compagnons de ce métier, on en distingue de trois sortes. Le *mitron*, qui est le premier, le *geindre* qui est le second, & l'*aide* qui est le troisième.

MITTE ; c'est une ancienne mesure qui servoit à mesurer le sel & le bled.

MOBILIAIRE, terme opposé à immeuble, & qui s'entend, en terme de palais, des meubles, biens, effets qui peuvent se transporter.

MOCA, espece de séné très-mauvais, qu'on appelle *séné à la pique*.

MOCADÉ, ou **MOQUETTE**, étoffe de laine propre à faire des ameublemens. Voyez *Moquette*.

MOCHE, soie en moche; ce sont des soies qui n'ont point eû leurs apprêts, & qui ne sont pas teintés.... *Moche*, se dit aussi, dans le commerce du fil, de certains écheveaux de fils en paquets du poids de dix livres chacun. On les tire de Rennes en Bretagne. Voyez *Fil*.

MODE, en terme de marchandise de détail, se dit des étoffes nouvelles qui plaisent par leur dessein, leur couleur, & qu'on recherche avec empressement, mais qui bientôt cèdent à d'autres étoffes qui ont l'agrément de la nouveauté. Dans tout ce qui entre dans le commerce des étoffes de laine, de soie, &c. pour les desseins & la couleur, le terme de *mode* est employé, soit pour les vêtements, soit pour la parure, soit pour les ameublemens; & sur-tout pour les ajustemens des femmes, il y a des ouvrières appelées *marchandes de modes*, qui sont en grand nombre à Paris & dans les principales villes du royaume; & qu'on ne connoissoit presque pas il y a cinquante ans: elles ne sont occupées qu'à garnir les robes des femmes qui sortent des mains de la couturiere, qu'à monter leurs bonnets, & à en arranger les rubans. Les hommes ne suivent pas moins la *mode* que les femmes. Paris donne le ton à tout; & ce qui s'y présente dans un nouveau goût, passe bientôt dans les provinces, ensuite chez l'étranger. La *mode*, mere du luxe & de la vanité, est une branche du commerce où le marchand entendu, l'ouvrier & l'artisan industrieux, inventif & habile, trouvent de grands avantages.

MODELE, original qu'on se propose d'imiter. Les teinturiers du grand teint ont des échantillons de couleurs matrices qui leur servent de *modele*; comme des écheveaux de soie & de laine, sur lesquels se doivent faire les épreuves des teintures... Dans les hôtels des monnoies, on appelle *modeles* des lamès de cuivre qui servent à faire, dans la terre, dont sont remplis les chassis à couler les métaux fondus, les empreintes ou creux pour recevoir ces métaux.

MODELER; c'est faire un modele de cire, de plâtre ou de terre pour faire un ouvrage d'apprêt.... *Modeler*, se dit encore des moules ou creux que l'on fait d'après la bosse, pour y mouler des figures de plâtre.

MODENE; nom que l'on donne à une étoffe mêlée de fleuret, de poil, de fil, de laine ou de coton. Sa largeur est demi-aune, ou demi-aune un seizième; ou demi-aune moins un seizième.

MOEDE, monnoie d'or, qui se fabrique en Portugal; c'est proprement la pistole, qui vaut deux mille rès. Il y a des *doppio moëda*, ou doubles pistoles, qui valent quatre mille rès; & des *demi pistoles* qui n'en valent que mille. Au-dessus de la double pistole, les Portugais ont des especes de quadruples qui valent cinq pistoles simples ou dix mille rès.

MOELLE, substance délicate contenue dans le creux des os. Il y a des sortes de *moëlls* qui entrent dans le commerce des épiciers.... *Moëlle*, se dit aussi de la substance molle qui se trouve dans le milieu de quelques arbres & de quelques fruits.

MOELLEUX & MOELLEUSE, se dit des étoffes qui sont maniables douces, bien travaillées & de bonne matiere. On dit, ce drap est *moël-*

deux, il est bien fabriqué; ces bonnets, ces bas sont *moëlleux*; ils sont faits de pure laine de Ségovie.

MOELLON, ou **BLOCAGE**, pierre à bâtir, ou plutôt des éclats ou morceaux de pierre de taille & libages, que les ouvriers sont obligés de couper pour séparer les carreaux de pierre de la masse ou banc de la carrière. Le *moëllon* se vend & se mesure à la toise cube, chaque toise contenant deux cent seize pieds... Dans les manufactures de glace, on appelle *moëllons* des pierres qui servent à adoucir les glaces de petit volume. Il y en a de deux sortes, les *moëllons d'affiette*, & les *moëllons de charge*. Les premiers sont des pierres de liais d'environ deux pieds de long, de dix-huit à vingt pouces de large, de deux à trois pouces d'épaisseur, sous chacune desquelles est mastiquée avec du plâtre, une des glaces qui doivent s'adoucir par leur mutuel frottement. Le *moëllon de charge* est la pierre commune, dont la pierre de liais est convertie pour lui donner plus de force au frottement. Ce *moëllon* est de la figure du *moëllon d'affiette*, mais épais & pesant, autant qu'il est convenable, pour qu'un seul ouvrier le puisse mouvoir & tourner de tout sens sous la glace de dessous quatre gros boutons, ou boules de bois placées aux quatre angles, servent à le tenir pour lui donner le mouvement.

MOELLONNIERE: c'est un outil de carrier, le plus petit & le dernier des six sortes de coins, dont les carriers se servent pour couper la pierre. Il a dix-huit pouces de long, & pèse vingt à vingt-deux livres.

MOFUMA, grand arbre de la basse Éthiopie, espèce de liège, dont le bois est très-léger, & propre à faire des canots. On tire de cet

arbre une sorte de coton ou de laine, dont le tronc & les branches sont couverts. On le file, on s'en sert comme du chanvre. Cet arbre se plaît dans les lieux aquatiques, le long des rivières.

MOHABUT: ce nom est donné à une toile de coton des Indes, de couleur jaune, dont la pièce est de sept aunes & demie, sur trois quarts de large.

MOHATRA, *contrat mohatra*, est un marché usuraire, par lequel un marchand vend bien cher une marchandise à crédit, pour ensuite la retirer de l'acheteur à moitié, & même aux deux tiers de perte, argent comptant. Ce sont ces sortes de marchés qui ruinent la plupart de la jeunesse de Paris, & déshonorent les marchands qui leur font faire des lettres de change du double des marchandises qu'ils leur ont livrées, & qu'ils font racheter par main tiercée au plus bas prix. Ces *contrats mohatra*, ces *sortes de lettres de change* sont défendus par les loix ecclésiastiques & civiles.

MOIGNON, *en terme de jardinage*, est une branche d'arbre, raisonnablement grosse; taillée au second & troisième œil. Une branche taillée de cette sorte, est d'un grand secours à l'endroit où elle croît, & où il y a un grand vide à remplir.

MOINE, *en terme d'Imprimerie*, est une feuille mal imprimée, dont une partie n'a pas pris l'encre, de sorte qu'elle est en partie blanche, en partie noire, & en quelque sorte semblable à l'habit de certains moines; ce qui lui a fait donner ce nom par les Imprimeurs.

MOIRE, étoffe toute de soie, tant en trême qu'en chaîne, qui a le grain fort serré; c'est une espèce de gros de Tours, mais plus foible. On en fait de deux sortes, l'une appelée *moire lisse*, unie & sans onde, l'autre *moire tabisée*,

qui a des ondes. La différence de ces deux especes de *moires*, c'est que la dernière passe à la calandre, & qu'on n'y met pas la *moire lisse*. On fait encore des *moires* pleines, façonnées, figurées, qui ne sont tramées que de laine, de poil, de fil ou de coton. Les *moires* qui se fabriquent à Paris, sont fort estimées, & encore plus celles qui viennent d'Angleterre. Il vient des *moires* de la Chine, qui sont peu de chose. Les *moires*, suivant le règlement de 1667, doivent être fabriquées ou toutes de soie, suite ou en chaîne, poil, trêmes ou broché, ou toutes de soie crue. Le même règlement pour la ville de Lyon, enjoint que les *moires* qui ne sont pas toutes de soie, tant en chaîne, qu'en trême, mais qui sont mélangées de poil, soie & coton, aient une lisière de différente couleur que celle de la chaîne, pour être distinguées, & n'être pas vendues & prises pour de pures soies.

MOISON, en terme d'agriculture, est une espece de bail à ferme, ou de traité qu'on fait avec un laboureur-métayer, par lequel il s'oblige à labouter, fumer & ensemer une terre pour en partager les fruits avec le propriétaire, ou lui en donner une certaine portion. Il y a des pays où les *moisons* sont à la moitié, & dans d'autres au tiers.... *Moisons de grains*, droit de *moison*, est une certaine quantité de grains due au Roi ou au seigneur.

MOISON, est aussi un ancien mot qui signifie mesure. On dit, en terme d'étalonnage & de mesure de grains, qu'une mesure propre à mesurer les grains, est de la *moison* de la mesure matrice, sur laquelle elle doit se vérifier pour être étalonnée, lorsqu'elle est de bonne consistance, & qu'elle tient précisément autant de grains de millet,

que l'étalon. La comparaison qui se fait entre une nouvelle mesure, & la mesure originale pour vérifier si elle est de *moison*, s'appelle *épaullement*.... *Moison*, dans les anciennes ordonnances de la ville de Paris, signifie aussi la grosseur & la longueur des bottes d'échalas. La *moison* de ces sortes de bois, suivant les ordonnances, doit être de quatre pieds & demi, c'est-à-dire, que chaque botte doit avoir cette longueur. Enfin *moison* s'entend, dans les manufactures de draperies, de la longueur de la chaîne d'une pièce que l'on veut mettre sur le métier. On dit, la *moison* de cette pièce de drap est de trente aunes, pour dire, la chaîne de cette pièce est de trente aunes de long.

MOISSINE, pampre de vigne où les grappes sont attachées, qu'on pend au plancher pour conserver, pendant quelque tems, le raisin après les vendanges.

MOISSON, récolte des grains, elle se fait ou plutôt ou plus tard, suivant que le grain est mûr. Le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à avancer ou à reculer la maturité. Dans les provinces méridionales de la France, on moissonne les bleds au mois de Juillet; dans les autres, au mois d'Août; dans ces derniers, on dit, faire l'août, pour faire la *moisson*. Le tems pluvieux retarde le travail de la *moisson*, redouble la peine des moissonneurs, & met le bled en risque d'être gâté.

Un laboureur qui voit ses grains approcher de la maturité, doit donner ses ordres pour faire préparer ses granges & ses greniers, avoir le monde, l'argent, les vivres & les ustensiles qui lui sont nécessaires pour la *moisson*; & dès qu'il la peut faire, il doit s'y occuper tout en-

gier, & sans discontinuation, parce qu'on ne peut répondre des grains que quand on les a dans la grange. On ne doit point épargner le nombre des moissonneurs. Il ne faut qu'un orage, qu'un coup de vent ou de soleil pour tout perdre, d'autant plus que les grains étant secs & chargés, ils sont faciles à se verser, à se brûler & à s'égrainer.

On doit moissonner les bleds, quand ils sont également blonds & jaunes. Il ne faut pas attendre qu'ils soient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laissant trop sécher sur pied, il se perd une assez bonne partie du grain sur le champ, & ce qui reste ne grossit point à l'aire ou à la grange, comme il fait, quand on la cueilli, avant qu'il soit tout sec. Le meilleur tems pour moissonner est dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la rosée, dont les épis sont alors imbibés, les conservent, enlent le bled, & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit, s'il étoit bien sec, & s'il faisoit bien chaud quand on l'abat.

L'écourgeon est le premier grain qu'on moissonne. On le scie dans le mois de Juin; le seigle, environ trois semaines ou un mois après; ensuite le méteil, l'épautre; & le froment, le dernier. Le froment de Mars se recueille à la fin du mois d'Août, en même tems que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y est bien formé. On fait la recolte du sarrasin depuis la fin d'Août, jusqu'au 12 de Novembre, selon le tems qu'on l'a semé. Il est trois à quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds, le maïs mûrit en trois mois; mais il en faut bien quatre dans nos pays tempérés. Quand il est mûr, ce qui arrive ordinairement au mois de Septembre, & cela se connoît au manie-

on en arrache tous les tuyaux, & on les charrie à la grange, ensuite on en ôte les glands ou boutons à grains; on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour donner aux vaches l'hiver. On arrache le millet, le panis, de même que le maïs: on les fait sécher en tuyaux au soleil; & après cela ils se conservent plus longtemps qu'aucun autre grain. Dans la plupart des endroits où il vient du millet, on le cueille aussi-tôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain. On fauche le bled-sarrasin, & on scie les autres, c'est-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Dans quelques pays, on appelle les moissonneurs, aoûturs, & ceux qu'on loue pour engranger les grains calvaniers. Un moissonneur doit être robuste pour résister à ce travail & aux grandes chaleurs qui se font ordinairement sentir dans cette saison. Il a aussi des femmes qui scient le bled, & dont plusieurs font presque bien autant d'ouvrage qu'un homme. Il y a un tour de main à donner lorsqu'on moissonne, crainte que le moissonneur ne se blesse avec la faucille, & pour faire tomber l'épi, sans qu'il s'entre-chevauche, c'est-à-dire, afin qu'il tombe tout d'un côté.

MOITIÉ, se dit de l'une des parties d'un tout divisé en deux portions égales; & dans le commerce, on dit Un tel est intéressé pour moitié dans telle entreprise, dans telle manufacture.

MOLET D'INDE, ou Térébenthine à petites feuilles, que d'autres appellent le lentisque du Pérou; il produit des fleurs jointes & resserrées ensemble, formant une grappe de la longueur d'un empan ou environ, d'une couleur blanche, avec

Certains petits filets rougeâtres par-
dedans. Il fleurit dans le mois
d'Août & de Septembre. Il veut un
grand soleil, dans une terre forte
qu'il faut renouveler tous les ans.
En les taillant, il n'en faut couper
que les extrémités qui sont sèches.

MOLETTE, en jardinage, se
dit d'un melon ou d'un concombre
mal-fait, & d'une mauvaise figure,
c'est-à-dire, lorsqu'il est menu &
étranglé, soit du côté de la queue,
soit du côté de l'œil, qui est plat
& enfoncé d'un côté, au lieu d'être
rond. *Molette*, se dit aussi des ci-
trouilles mal-faites.

MOLETTE, maladie de cheval;
c'est une tumeur molle qui lui vient
à côté du boulet, pour avoir trop
travaillé. Quoique les *molettes* ne
soient pas toujours douloureuses,
il arrive quelquefois qu'elles sont
dangereuses, en ce qu'elles se peu-
vent durcir, & ensuite estropier
le cheval, particulièrement aux
jambes de derrière, quand elles
sont sur le nerf. Il faut resserrer
les *molettes*, & pour cela on se
sert d'un onguent fait exprès. Pour
s'en servir. Il faut racler le poil
sur la *molette*, la graisser de cet
onguent, & présenter un fer rouge
vis-à-vis pour le faire pénétrer. Cet
onguent fait d'abord enfler la jam-
be; mais au bout de neuf jours,
l'eau-de-vie seule la défensera, & la
molette sera dissipée entièrement.
Quelquefois on voit un petit os
s'élever à côté du boulet, au de-
dans de la jambe, & quelquefois
en-dehors, où vient la *molette*. Il
ne faut pas prendre cet os pour une
molette; ce n'est qu'un osselet qui
ne fait pas boiter le cheval. Il y
en a qui guérissent les *molettes* avec
de la lessive chaude, faite de deux
tiers de cendres de sarment, & d'un
tiers de cendres gravelées. On en
frotte fortement le boulet, ensuite
on applique dessus les cendres qu'on

enveloppe avec quelque linge. Ce
remède resserre la *molette*, & dé-
fend les jambes gorgées. On dissi-
pe une *molette*, si on la frotte
souvent avec de l'esprit-de-vin. Ce
mal, quoique léger, fait boiter le
cheval pendant les gelées. Le repos
seul souvent suffit pour guérir les
molettes, quand elles sont récem-
tes, ou bien on mène le cheval à
la rivière où on lui fait prendre
l'eau jusqu'au genou; & au retour
de l'eau, on y applique un restrinc-
tif; mais le meilleur remède pour
les *molettes* est le feu: il est vrai
qu'il empêche qu'on ne vende le
cheval ce qu'il vaut; mais il est
bon pour le service, & c'est l'es-
sentiel.

MOLETTE a plusieurs significa-
tions parmi les ouvriers & les ar-
tifans. Chez les passementiers-bou-
tonniers, & les tissutiers - ruba-
niers, est une petite poulie de bois,
traversée par le milieu, d'un fer
recourbé, dont ils se servent pour
retordre les fils destinés à leurs dif-
férens ouvrages.... Les cordiers
ont aussi une *molette* qui leur sert
pareillement à retordre.

MOLETTE, pierre plate & unie
par-dessous, & ronde par dessus,
dont on se sert pour broyer quel-
que chose sur un marbre. Les apo-
ticaires s'en servent pour préparer
plusieurs de leurs remèdes & con-
fections. C'est avec cette *molette*
que les épiciers font le commerce
des couleurs toutes préparées; &
les peintres, qui les préparent eux-
mêmes, ont coutume de les broyer,
soit à sec, soit à l'huile, soit en
détrempe.... Les miroitiers-lune-
tiers appellent *molettes* les mor-
ceaux de bois ou de buis, au bout
desquels ils attachent, avec du ci-
ment, les pièces de verre qu'ils veu-
lent travailler, soit de figure con-
vexe dans des bassins, soit de figure
concave avec des sphères ou boules.

Ils ont des *molettes* de diverses grosseurs, suivant le diamètre du verre qui doit y être placé. La longueur ordinaire doit être de quatre à six pouces. Elles sont toujours rondes & tournées autour pour les mieux empoigner. Le ciment, qui sert à y attacher le verre, est composé de cendre & de poix..... Les ouvriers qui travaillent au poli des glaces, dans les manufactures de celles du grand volume, donnent encore le nom de *molettes* à un petit instrument de bois doublé de chapeau, dont ils se servent pour les rechercher, quand elles sont polies. Ils l'appellent plus ordinairement *lustroir*.

MOLIAN^T, en terme de corroyeur, se dit des cuirs de vache, de veau, de mouton, & même de bœuf, qui, à force d'être souvent & successivement tirés & maniés avec les trois sortes de pomelles, sont devenus plus maniables & plus doux.

MOLIENNE, ou *Laine de moline*; c'est une des trois laines qui viennent de Barcelonne.

MOLIERE; carrière d'où l'on tire les meules à moulin.

MOLINIER, ancien mot qui signifie *meunier*, & que, dans quelques provinces de France, l'on conserve encore, principalement dans les moulins à papier & dans les moulins à foulons.

MOLLES: les vanniers & les tonneliers donnent ce nom à des bottes d'osier dont ils se servent. Les *molles* d'osier fendu que les tonneliers emploient, sont de trois cents brins; celles d'osier rond, pour les vanniers, seulement de cent. Les tonneliers donnent aussi le nom de *bottes* à des paquets de cerceaux; ceux de futailles sont composés d'un quarteron, s'ils sont foibles, ou de seize; s'ils sont plus forts. Les paquets de cerceaux pour les cuiviers, n'en ont que douze, & ceux pour

les cuvés, n'en ont que trois.

MOLLET, chez les orfèvres; est une médiocre pincette de fer, dont les orfèvres se servent pour tenir leur besogne.

MOLLET, c'est ce qui est maniable & doux au toucher. On le dit quelquefois des étoffes, comme bonnes, & tantôt, comme étant de mauvaise qualité.

MOLLETON, espèce de petite serge, ou étoffe de laine croisée, tirée à poil, tantôt d'un seul côté, tantôt des deux côtés. Cette étoffe chaude & mollette, d'où elle a pris son nom de *molleton*, sert à faire des camisoles, des jupons & des doublures pour l'hiver. Elle a pour l'ordinaire demi-aune demi-quart, ou deux tiers de large: sur vingt-un à vingt-trois aunes de longueur, mesure de Paris. Les *molletons* se fabriquent à Beauvais & à Sommières, en Languedoc.

MOLUE, poisson de mer bon à manger, dont on fait de grandes salaisons, & un commerce considérable en Europe. Voyez *Morue*.

MON-DE-BRUNSWIC, bière très-forte, qui se brasse à Brunswick & aux environs. Les Hollandois en enlèvent beaucoup pour les Indes, & en chargent les vaisseaux de la compagnie, préférablement à la bière d'Hollande.

MONCHAHARD, étoffe très-fine, ordinairement noire, composée d'une trême de soie & d'une trême de fil de laine de sayette qui se fabrique en Flandre, particulièrement à Lille, à Rabais & à Turcoin. On l'appelle aussi *bura* ou *buraïl*. Il y en a de deux espèces, de simples ou lissés, & de croisées. Elles ont deux tiers de large, & la pièce a vingt-trois aunes de longueur, mesure de Paris. Il s'en fait des envois considérables dans les pays étrangers, mais plus en Espagne qu'ailleurs. L'usage ordinaire

des *monchahiards* est pour faire des habits aux gens d'église, & de pa-lais.

MONDE; c'est ce qui est pur & net. On appelle *casfe mondée*, celle dont la moëlle à été tirée du bâton, & passée dans un tamis. . . . *Orge mondé*, est celui de dessus lequel on a levé cette peau dure & jaunâtre qui en fait le fon.

MONDILLE, mesure de grain dont on se sert à Palerme.

MONDMOLIARD; nom qu'on donne aux toiles de matelas qui s'y fabriquent.

MONFORT, en terme de fleur-riste; nom d'une tulipe qui a ses panaches, d'un gris-de-lin, chargé & mêlé de rouge sur un beau blanc.

MONGOPOES, toiles de coton, qui se fabriquent aux Indes orientales, peu différentes des cambaies, pour la qualité, & point du tout pout l'aunage. Leur largeur & longueur sont de quinze cobres sur deux; le cobre est de dix-sept pouces & demi de roi. Les Anglois de Madras, qui font le commerce d'Inde en Inde, en envoient beaucoup aux Manilles.

MONKA, espèce de boisseau, dont se servent les habitans de Madagascar, pour mesurer le riz mondé.

MONNOYAGE & MONNOIE: *Monnayage*, l'art de fabriquer les monnoies; c'est aussi le droit que le souverain prend pour la monnoie qui se fabrique dans ses états. En ce sens on dit, *seigneurieage*, *rendage* ou *traite*. . . . *Deniers de monnayage*, sont toutes sortes d'espèces de monnoies qui ont reçu l'empreinte du prince, ce qui leur donne cours dans le public. A chaque fonte de monnoies, on réserve un denier de *monnayage* de toute espèce & de tout métal pour être emboîté, c'est-à-dire, pour être

gardé dans une boîte, jusqu'à ce que la cour des monnoies s'en serve pour juger si la fonte a été faite au titre & aux modes réglés par les ordonnances. Ces derniers se nomment *deniers de botte*.

Avant Henri II, le *monnayage* se faisoit au marteau. Cette ancienne maniere a été entièrement abolie sous Louis XIV; qui défendit en 1645, aux ouvriers & autres officiers des monnoies, de fabriquer aucune monnoie, que par la voie du moulin, & ce, pour rendre toutes les monnoies uniformes, & éviter tous les abus qu'on pourroit si facilement commettre.

L'alliage & la fonte des métaux sont les premières façon du *monnayage*. Les *modeles* des monnoies sont des lames de cuivre plattes; longues d'environ quinze pouces, & à-peu-près de l'épaisseur des espèces à fabriquer, depuis que le *monnayage* au moulin inventé en France, a été imité dans quelques autres états de l'Europe, ce sont les Anglois qui l'ont poussé à la plus grande perfection par la beauté de leur gravure & l'invention de l'empreinté sur la tranche, si sûre pour empêcher l'altération des espèces. Le *monnayage* d'Espagne est un des moins parfaits qu'il y ait en Europe.

La chambre des monnoies qui, anciennement étoit une juridiction subalterne, établie à Paris, & ressortissante au parlement, a été érigée en cour souveraine par un édit de Henri II, du mois de Janvier 1551, & actuellement elle a son rang dans les grandes cérémonies, immédiatement après la cour des aides. Les Présidens de la cour des monnoies portent des robes de velours noir, les conseillers, les gens du roi, le greffier en chef, les portent de satin noir, & le premier huissier de taffetas noir. Le Roi a accordé par son

édit du mois de Mars 1719, enregistré le 17 Juin, la noblesse à tous les présidens, conseillers, avocats procureurs-généraux de cette cour, à leurs veuves, pendant leur viduité, à leurs enfans nés & à naître, à leurs successeurs auxdits offices, pourvu qu'ils aient servi vingt ans, ou qu'ils meurent en étant revêtus. Ce tribunal connoît de la fabrication des especes, du titre, du cours, du prix & de la police des monnoies. Il a encore la connoissance du crime de la fabrication ou exposition de fausse monnoies; mais cette dernière espece d'affaires peut être également portée devant les baillifs, sénéchaux & autres juges royaux, sur lesquels la Cour des monnoies a seulement la prévention. Elle connoît aussi, privativement à toutes autres, des abus & malversation qui peuvent être commises par les maîtres & autres officiers des monnoies, comme aussi de toutes celles que commettent les changeurs, affineurs, départeurs, batteurs & tireurs d'or & d'argent, les gens employés aux mines & minières, les orfèvres, jouailliers, lapidaires, fondeurs, mouleurs en sable, &c.

Outre la cour des monnoies de Paris, il y en a une autre créée par édit de Juin 1704, enregistré au Parlement, pour être établie à l'instar de celle de Paris, dans la ville de Lyon; & cette Cour, en 1705, a été réunie à la sénéchaussée & présidial de la même ville.

Quant aux lettres dont on se sert, dans les différens hôtels des monnoies de France, pour désigner le lieu de leur fabrication, consultez le *Tome II.* de cet ouvrage, pag. 24, col. 2, à l'art. *Désérent*.

Les différentes marques & empreintes que l'on voit sur les monnoies, ont été successivement imaginées; quelques-unes pour le simple

ortement des especes, mais la plupart pour en empêcher l'altération, ou pour reconnoître si elles ont été altérées, & de quelle maniere elles l'ont été.

La fausse monnoie est celle qui n'est pas fabriquée avec les métaux ordonnés par l'édit du Prince. La monnoie altérée est celle qui n'est pas faite au titre, & du poids porté par les ordonnances, ou qui ayant été fabriquée de bonne qualité, a été diminuée de son poids, en la rognant & la limant sur la tranche, ou en enlevant quelque partie de la superficie avec de l'eau regale, si c'est de l'or, ou avec de l'eau forte, si c'est de l'argent. La monnoie fourrée est faite d'un morceau de fer, de cuivre, ou de quelque autre métal que le faux-monnoyeur couvre des deux côtés de lames d'or ou d'argent, suivant l'espece qu'il veut contrefaire, & qu'il soude proprement & avec justesse tout au tour de la tranche. Ce faux s'aoon se frappe comme les véritables, & peut même recevoir la légende & le cordonnet de la tranche, ce qui rend ces sortes de pièces très-difficiles à reconnoître. On les découvre néanmoins ou par le poids, ou par le volume qui ne sont jamais bien semblables à ceux des bonnes especes, sur-tout le volume qui est toujours ou plus épais, ou plus étendu.

On peut commettre deux sortes de crimes capitaux sur le fait des monnoies; l'un est le crime de fausse monnoie, & l'autre celui de billonnage. Le crime de fausse monnoie, qui est au nombre des crimes de lèse-majesté, en second, est puni de mort, & celui du billonnage, qui est le second crime capital sur le fait des monnoies, & qui est un profit indû, fait au préjudice des ordonnances, est sujet aux mêmes peines que les faux-monnoyeurs.

La monnoie de compte de France, est la livre, le sol & le denier tournois. On y compte aussi par pistoles.... En Espagne c'est le peso, les ducats d'argent & de vellon, la réale de vellon, le cornados & le maravedis d'argent & de vellon; en Angleterre, c'est la livre, le sol, & le denier sterling.... Hollande, Zélande & Brabant, & à Cologne, c'est la livre, le sol & denier de gros, & aussi les florins, les putards & les pennins.... En Suisse, & dans les principales villes d'Allemagne, on a les florins; mais sur un autre pied qu'en Hollande, les creux, les pennins; à Nuremberg, les richedales, les florins & les creux; dans d'autres encore les richedales, les dalles, les marcs ou marques, les sols & deniers lubs.... A Ansbourg, les talers & les creux. L'Italie a différentes monnoies de compte, & il y en a presque autant que de villes de commerce.

Toutes les monnoies qui ont cours dans les quatre parties du monde, sont faites de métaux, ou sont des coquillages & des fruits. En Europe, il n'y a que l'or, l'argent, le billon & le cuivre qui servent à la fabrication des monnoies. Dans quelques endroits des Indes orientales, outre l'or, l'argent & le cuivre, on y emploie l'étain & le plomb. Pour les coquillages & les fruits, ce sont la menue monnoie de bien des endroits de l'Afrique & de l'Amérique. Il y auroit beaucoup de choses curieuses à dire sur les différentes monnoies des nations; mais les bornes que nous nous sommes prescrites ne nous permettent pas d'entrer dans un plus long détail, nous renvoyons aux auteurs qui en ont traité; & nous finirons cet article par dire que le monnoyeur est l'ouvrier qui donne la dernière façon aux flacons, en les marquant de l'empreinte prescrite

par l'ordonnance du Prince. Les autres officiers qui travaillent dans les monnoies s'appellent *ouvriers*. Les monnoyeurs ne sont qu'un seul corps avec les ouvriers; mais ils sont divisés en deux compagnies, qui ont chacune leur prévôt & leur lieutenant, avec un greffier commun; & c'est le prévôt ou son lieutenant qui doit recevoir du maître au poids & au compte les flacons préparés à être frappés pour les distribuer aux monnoyeurs balanciers. Il est chargé des pertes & déchets, tant que l'ouvrage est entre ses mains.

MONOIOS; c'est le nom qu'on donne, en Espagne, au tabac en corde.

MONOPOLE, trafic illicite & odieux, de quelque marchandise que ce soit, dont on s'est rendu seul maître afin de la vendre au prix qu'on veut.... *Monopoles* sont encore de certains privilèges exclusifs que des particuliers obtiennent, en surprenant la religion du prince, pour vendre seuls d'une sorte de marchandise.

MONSTRES: les botanistes donnent ce nom à plusieurs sortes de fleurs que les fleuristes appellent *double*... *Monstre double*, c'est une tulipe qui satisfait peu, dit *Morin*, parce que sa fleur vient rarement en sa perfection. Elle est fort double, & a plus de cent ou cent vingt feuilles. Sa couleur est le rouge orangé & jaune... *Monstre pâle*, est un œillet d'un incarnat pâle, d'une grosseur prodigieuse, & sujet à crever. On lui laisse six boutons: on le trouve à Lille.... *Monstre simple*, c'est une tulipe ainsi nommée pour la grandeur de sa fleur, qui est rouge & jaune comme du drap d'or.

MONT, en terme de commerce, c'est une compagnie autorisée par lettres-patentes du souverain pour prêter de l'argent sur des gages & des

nantissimens que les emprunteurs sont obligés de donner pour sûreté du prêt qu'on leur fait. On les appelle, en Italie, *mont de piété*; on a eu dessein d'en établir en France, sous Louis XIII; l'édit fut donné en 1626, & révoqué un an après.

MONTAGNE, en terme de chasse, c'est une des dix especes de faucon.

MONTANT: les jardiniers appellent le *montant* d'une plante ou d'une tige, le bout que pousse une plante: on dit, ces plantes font un *montant* qui plaît.

MONTANT, bateau montant; c'est celui qui monte contre le cours d'une rivière.

MONTANT, en terme de compte, est le total ou l'addition de chaque page que celui qui dresse le compte porte & inscrit au haut de chaque nouvelle page, afin de pouvoir plus aisément former le total général de la valeur ou de la dépense à la fin du compte; ce qui se fait en mettant pour premier article de chacune desdites pages cette espece de note; *pour le montant de l'autre part*, ou *pour le montant de la page ci-contre*, selon qu'on commence un *folio recto* ou *verso*.

MONTANT, en terme de charpentier, pièce de bois dressée debout, dans lesquelles sont emboîtées les traverses, & sur lesquelles on attache les fiches, couplets ou pentures, comme les gonds d'une porte, d'une croisée, d'une armoire..... On dit aussi les *montans* d'un métier, pour dire les quatre ou six pieces de bois en forme de piliers qui en soutiennent l'assemblage.

MONTANS, en cuisine; ce sont des *montans* de cardes, de laitues romaines qu'on sert en entremets accommodés avec une essence ou au jus.

MONTASSINS, ou **MONTASSINS**, sorte de coton filé, qui se tire du Levant, par la voie de Marseille, ce sont les plus fins de ceux qui viennent de ce pays-là.

MONTÉE, en terme de fauconnerie, s'entend du vol de l'oiseau qui s'élève à angles droits, par carrière & par degré, lorsqu'il poursuit quelque proie.... On appelle *montée d'effor*, lorsqu'allant chercher le frais dans la moyenne région de l'air, l'oiseau s'élève tellement, qu'on le perd de vue... On dit *montée par fuite*; c'est le mouvement que se donne un oiseau, lorsque craignant un plus fort que lui, il s'échappe à grandes gambades.

MONTER, chez les teinturiers; c'est donner à une étoffe une couleur plus vive, qu'elle ne doit avoir, pour ensuite la rabattre & la réduire à sa véritable teinte, avec d'autres ingrédients.

MONTER un métier, c'est le mettre en état d'y travailler l'ouvrage auquel il est propre.

MONTER, parmi les artisans, se dit de l'assemblage qui se fait de diverses pièces qui doivent composer un tout, comme *monter* une charpente, un lambris, une armoire, &c.

MONTER, dans le commerce, signifie augmenter de prix: en ce sens on dit: Le vin, le bled sont beaucoup montés..... On se sert aussi de ce mot *monter* pour signifier les enchères considérables qui se mettent sur les choses qui se vendent au plus offrant. Dans ce sens on dit: Cette tapisserie a beaucoup monté.

MONTER, en arithmétique, est le produit de plusieurs sommes particulières, réunies ensemble pour n'en faire qu'un total. En ce sens, on dit: Ce mémoire, ces quittances montent à tant.

MONTER, en agriculture, se dit d'une plante qui monte en graine, lorsqu'elle n'est plus bonne à manger, & qu'on la laisse croître pour en avoir de la graine. Quand une plante produit sa graine au bout d'une ou de plusieurs tiges, c'est le dernier période de la durée des plantes annuelles. On dit que les bleds montent en épi, lorsqu'ils poussent leurs tnyaux, à l'extrémité desquels pousse cet épi. Les bleds commencent à monter en épi au mois d'Avril, c'est-à-dire, les seigles; le froment ne se manifeste qu'au mois de Mai. La seve monte au printems; dans les arbres, lorsque la chaleur la met en mouvement, & qu'elle lui donne assez de force pour s'élever & passer entre le bois & l'écorce, pour après en percer le parenchyme, & donner ensuite des branches, des feuilles des fleurs & des fruits.

MONTER sur aile, en fauconnerie. Voyez *Voler*.

MONTER un filet, en termes de pêche & d'oïsellerie; c'est mettre toutes les cordes nécessaires pour le rendre prêt à servir.

MONTEROS; c'est un des noms que les Espagnols donnent aux boucaniers de l'isle Saint-Domingue; l'autre nom est *Macadore*.

MONTICHICHOUS, étoffes, soie & coton, qui se fabriquent aux Indes orientales; leur longueur est de cinq aunes sur deux tiers, & de huit aunes sur deux tiers, trois quarts, ou cinq ou six aunes de largeur.

MONTRE, se dit de l'exposition que les marchands font de leur marchandise, l'une après l'autre, à ceux qui se présentent pour en acheter.

MONTRE, se dit encore des étoffes ou des marques que les marchands mettent au-devant de leurs boutiques, ou aux portes de leurs

magasins, pour faire connoître à ceux qui passent, les choses dont ils font le plus de négoce. Les marchands merciers & épiciers ont des montres de leurs merceries & drogueries pendues à leurs auvents.... Les orfèvres-joailliers ont des boîtes sur leurs boutiques, qu'ils nomment leur *montre*, dans lesquelles il y a des bijoux & des ouvrages de leur profession; celles des couteliers, des éperonniers, qui travaillent aux petits ouvrages, comme aux boucles d'acier pour manchons, ceintures, jarretières, souliers, &c. ne sont guères différentes des montres des orfèvres & des joailliers, à la réserve qu'ils n'y exposent que des ouvrages de leur profession, & que celles des couteliers ont ordinairement de plus leur marque ou poinçon gravé en relief, au-dessus de leur boîte de *montre*. La *montre* des boulangers est une grille composée, partie de gros fer qui occupe toute l'ouverture de leur boutique sur la rue.

MONTRE, petite horloge portative. Il y a des montres simples, des montres à réveil, des montres sonnantes, des montres sonnantes & à réveil, & des montres à répétition. Le tems, où l'usage des montres a commencé, n'est pas parfaitement connu. On sçait seulement que sous *Charles V*, il fut fait présent d'une montre qui mérita d'être citée dans son histoire. Le célèbre *Hughens*, dans le siècle dernier, a donné l'invention des pendules. L'horlogerie, en France, est aujourd'hui montée à sa dernière perfection; & nous le disputons aux Anglois pour la petitesse, la bonté, la beauté & la délicatesse des montres, leur figure, leur grandeur, soit simples ou à répétition, & l'embellissement des boîtes sur lesquelles les graveurs, ciseleurs, ouvriers en émail, enchérissent tous les jours.

Enfin les belles *montres* & fines de Paris, sont recherchées de l'étranger, & l'emportent sur celles d'Angleterre.

Les *montres*, *pendules* montées, soit en or, soit en argent, soit dorées, soit argentées, & tous autres ouvrages d'horlogerie, même les mouvemens montés ou non montés, venant de l'étranger, payoient à toutes les entrées du royaume dix pour cent de leur valeur, & ce droit a été fixé, le 15 Mai 1760, pour les *montres* seulement, soit en or, soit en argent, à six livres par pièces.

MONTURE, se dit, chez plusieurs ouvriers, de ce qui sert à monter quelque ouvrage. La bordure, & ce qui en dépend, est la *monture* d'un miroir; le fust est la *monture* d'un fusil, d'un pistolet, d'une carabine, & de semblables autres armes que font & montent les arquebusiers.... Les éventailistes appellent *monture*, de petits morceaux de bois ou d'autres matières qui passent entre les papiers de l'éventail, & qui servent à la tenir & à l'ouvrir. Ce sont les tabletiers qui font les *montures*, & qui en fournissent les éventailistes, mais ce sont les éventailistes qui les emploient & les appliquent.

MONTURE, dans la province de Gascogne, & celles qui sont voisines d'Espagne, signifie la charge d'un mulet, composée de deux balles de marchandises de cent cinquantes livres chacune.

MOQUETTE, étoffe veloutée, qui se fabrique sur le métier, à-peu-près comme la peluche. Sa largeur la plus ordinaire est de sept seize-imes sur onze aunes de longueur, mesure de Paris. Ces sortes d'étoffes se tirent de Lille, de Tournai en Flandre, d'Abbeville en Picardie, de Rouen en Normandie.

Les *moquettes* venant des provin-

ces réputées étrangères, doivent, de droit d'entrée, trois livres de la pièce, & celle de l'étranger trente sols pour cent de leur valeur; celles d'Angleterre sont défendues.... Les oiseleurs appellent *moquettes* des oiseaux attachés pour attirer dans le piège ceux qui volent en l'air.

MOQUOISEAU; nom d'un fruit d'Anjou, donné à une sorte de cerise, ainsi appelée, parce qu'elle ne rougit point, & que les oiseaux la voyant blanche, croient qu'elle n'est pas mûre; & dans cette croyance, ils ne la mangent point.

MORAILLE, espèce de tenailles de fer, dont on se sert dans la fabrique du verre en table, autrement verre de Lorraine, pour tirer & allonger le cylindre de verre, avant de l'inciser & de l'ouvrir.

MORAINE, laine que les mégisiers & les chamoiseurs font tomber, avec la chaux, de dessus les peaux de montons, & brebis mortes de maladie, soit dans les champs, soit dans les bergeries. Il est défendu, par le règlement du 30 Mars 1700, aux ouvriers en bas au métier, d'employer dans leurs ouvrages des laines *moraines*.

MORAIS, ou MURAI, mesure de contenance en usage en quelques lieux des Indes orientales.

MORDANT, en termes d'Imprimerie, c'est la pièce qui tient & arrête la copie sur le visorium.

MORDRE la teinture, en terme de chapelier-teinturier, c'est prendre la couleur en plus ou moins de tems. Il y a des feutres de chapeaux qui mordent facilement la teinture, & d'autres qui la mordent malaisément.

MORELLE, plante dont il y a plusieurs espèces; la *morelle à fruit noir*, & la *morelle à fruit rouge*. La *morelle à fruit noir* pousse une racine longue d'un demi-pied, on-

doyante , blanc sale , fibreuse & chevelue ; porte une tige pleine de moëlle , qui s'élève à la hauteur d'environ un pied & demi. Elle est verdâtre , âpre & anguleuse , divisée en plusieurs branches garnies de feuilles alternes , oblongues , pointues , ondées , verd-brun , lisses & luisantes. Les fleurs sortent des branches même , un peu au-dessous des feuilles. Elles naissent depuis cinq jusqu'à huit , sur un bouquet long d'un pouce & demi. Lorsque la fleur est passée , il lui succède un fruit sphérique , assez dur , verd d'olive d'abord , puis noir , plein d'un suc assez limpide , & de plusieurs semences. La *morelle* est propre pour modérer l'inflammation , pour ramollir & relâcher les fibres qui sont dans une tension violente. On applique l'herbe pilée sur les hemorrhoides ; son suc est fort bon pour les érysipeles , les dartres , le feu volage , les boutons , &c.

MORÈSQUE, en termes de fleuriste , est le nom d'une anémone , qui est mêlée de couleur de chair ; sa peluche est blanche , & ses pointes rouges.

MORFIL, dents de l'éléphant en l'état où elles sont , quand on les achete des Nègres d'Afrique , c'est-à-dire , avant qu'elles aient été débitées en morceaux , & qu'elles aient reçu aucune façon de l'art. Lorsque le *morfil* est coupé & travaillé , on l'appelle *ivoire*.

MORFONDU, se dit d'un oiseau de fauconnerie qui perd le voler , & ne peut remuer les ailes ; cela arrive ordinairement dans un tems froid & humide. On y remédie avec l'étuve , & on lui donne de bon pât chaud , comme pigeon-neux , ou petits oiseaux.

MORFONDURE, espece de rhume qui incommode les chevaux ; c'est une décharge , qui se fait sous la gorge , des humeurs crues & pi-

tuiteuses qu'il a ramassées , ou par un grand froid , ou par indigestion. Souvent on prend des chevaux *morfondus* pour des chevaux morveux , à cause qu'on leur voit jeter par les nazeaux en abondance , & on se trompe. On traite les chevaux *morfondus* , comme ceux qui ont des gourmes. Si le cheval *morfondu* n'est pas tout-à-fait dégoûté , on doit lui donner de la poudre cordiale de trois jours en trois jours , ou de l'opium de kermès ; s'il est tout-à-fait dégoûté , on lui donne l'armand. On remédie encore à la *morfondure* , en leur faisant prendre une chopine de bouillon de viande , sans graisse , ni sel , & autant de vinaigre. On continue ce breuvage pendant trois ou quatre jours. On couvre le cheval , & on le tient bridé. S'il ne sue pas à la première fois , il faut mêler à ce breuvage une once de poudre cordiale. Voyez le *Nouveau parfait Maréchal* , ou l'*Ecole de cavalerie* de la Guerinier.

MORGELINE, plante fort commune , qui croît dans les jardins , dans les vignobles , & dans les lieux ombrageux , dont il y a plusieurs especes. Celle qui est la plus usitée en médecine , pousse plusieurs tiges menues , nouées , rameuses , se couchant à terre. Ses feuilles sont petites , oblongues , opposées deux à deux le long des tiges. Ses fleurs sont aussi petites , à plusieurs feuilles disposées en rose , blanches , soutenues par un calice à cinq feuilles. L'eau distillée de la *morgeline* , ou le vin dans lequel cette plante a été infusée , rétablissent ceux qui sont fort exténués après une longue maladie. L'usage de la même plante garantit les enfans des mouvemens convulsifs. On donne un gros de sa poudre pour l'épilepsie. Cette poudre posée sur les hemorrhoides , en arrête le flux immodéré , & en

apaise la douleur. On se sert encore de la *morgeline* pour réveiller l'appétit des fereins, des chardonnerets, & des autres oiseaux qu'on nourrit en cages. Cette plante fleurit dans le milieu de l'été, & en Août.

MORILLE, espece de champignon poreux & spongieux. Elle est plus saine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle est spongieuse & percée de plusieurs trous à-peu-près comme la mûre, au lieu que le champignon est feuilleté. Elle croît en Avril, aux pieds des arbres, dans les lieux herbeux & humides. Le *champignon* aime les lieux un peu secs. La *morille* est restaurante & excite l'appétit. On l'emploie dans les sausses comme un ragoût délicieux.

MORILLON, espece de raisin, dont il y a plusieurs especes. Le *morillon* hâtif est noir, & plus curieux que bon. La peau en est fort dure, & il est fort sujet aux mouches. Il est bon cependant d'en avoir quelques seps dans un jardin, à cause qu'il est précoce. Il y a le *morillon melunier*, ainsi appelé, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses; il vient ensuite, & vaut mieux que le précédent: il produit le bon vin & charge beaucoup. Le *morillon noir* est celui qui est le plus ordinaire; il est fort doux & sucré, excellent à manger; c'est celui avec lequel on fait le meilleur vin: on l'appelle *pineau*, en Bourgogne; *auvernât*, à Orléans. Il y a le *morillon blanc* qui est des plus excellents, tant à manger, qu'à faire du vin; c'est ordinairement de ce raisin que les bons vignobles sont remplis.

MORILLONS, sorte d'émeraude brutes, qui se vendent au marc. Voyez *Emeraude*.

MORINE. Voyez *Moraine*.

MORISQUE, monnaie de compte, dont on se sert à A'ger. Il y en a de deux sortes, de doubles & de simples. Ils sont estimés vingt sols, & dix sols de France.

MORNE, en terme de teinturier, c'est une couleur sombre qui n'a ni vivacité, ni éclat.

MORS, ou **MORDS**, chez les relieurs, sont les deux angles intérieurs de chacun des cartons qui servent à la couverture des livres. Faire les *mors* d'un livre, c'est en couper ou échancrer les quatre angles, afin que le livre puisse s'ouvrir plus facilement. Voyez *Reliure*.... *Mors* est aussi l'extrémité d'un étau, c'est-à-dire, des deux pinces de fer qui mordent & qui arrêtent les divers ouvrages qu'on y veut travailler. Voyez *Etau*.

MORS DU DIABLE, espece de scabieuse, qui pousse des feuilles oblongues, velues, pointues, semblables à celles de la scabieuse ordinaire, mais entieres, sans découpures, excepté qu'elles sont un peu crénelées en leurs bords. Sa tige est haute d'environ deux pieds; ses fleurs de couleur bleue, quelquefois purpurine ou blanche, & sa racine presque de la grosseur du petit doigt, courte, & garnie de fibres, longues & blanches. Cette plante est sudorifique, cardiaque, vulnéraire, propre pour résister au venin. On s'en sert dans l'épilepsie, dans la peste, dans les abscesses, &c. On a donné à cette plante le nom de *mors du diable*, à cause de sa racine, qui est comme mordue ou rongée.

MORSURE des bêtes venimeuses. Lorsque par malheur un chien est mordu de quelque serpent ou insecte, il faut prendre une poignée d'herbe de la croissette, autant de rue, autant de poivre d'Espagne, du bouillon & de la menthe, le tout en pareille dose, puis les piler

ensemble ; cela fait, on prend du vin blanc dont on fait, avec le tout, une décoction qu'on laisse bouillir dans un pot pendant une heure. Après cela, on passe le tout ; dans lequel on met le poids d'un écu de thériaque dissoute, & qu'on lui fait avaler, observant de lui en laver la *morfure*. Pour les plaies, on prend de la feuille de chou ; & lorsqu'un chien est blessé, on en frotte sa plaie, & il est sûr qu'il en guérira. Pour guérir les chiens, des *morfures* du renard, & des chiens enragés, il suffit qu'ils puissent lécher leur plaie ; mais quand ils ne peuvent porter leur langue sur la blessure, si elle n'est pas venimeuse, on la résout avec de la *mater-sylva*, & de la poudre des feuilles de marfaule séchées au four ou au soleil ; si la *morfure* vient du renard, il n'y a qu'à la graisser avec de l'huile, dans laquelle on aura fait cuire de la rue & des vers, & elle guérira ; mais si le chien a été mordu par un autre chien enragé, il faudra, le plutôt qu'il sera possible, lui ouvrir la peau de la tête, entre les deux épaules, avec un fer rouge, depuis un bout jusqu'à l'autre, lui tirer avec la main la peau de dessus les épaules, & le long de l'échine, & la lui ouvrir parciellement avec un fer chaud. On peut encore, si l'on veut, lui faire boire, par trois ou quatre fois, de la décoction de germandrée, herbe qui croît dans les lieux pierreux. Elle a les feuilles petites, découpées, & semblables à celles du chêne. Cette herbe, donnée à manger, cuite ou crue avec du fiel & de l'huile, ou pétrie avec du pain, est un remède merveilleux pour guérir les chiens mordus d'autres chiens enragés.

Les chiens qui chassent le sanglier, sont très-sujets à être blessés, il est nécessaire de les sçavoir panser promptement. Ils sont ordinaire-

ment blessés au ventre ; mais pourvu que ce ne soient que des découfures, quoique leurs boyaux sortent, n'étant pas offensés, ils se guérissent facilement par un homme adroit, qui leur remet doucement les boyaux avec la main, qu'il aura auparavant bien lavée, essuyée, & ointe d'huile d'olive ou de graisse douce, & nette. Il doit mettre, dans la plaie une petite tranche de lard, pour empêcher la mouche, & la recoudre avec une de ces aiguilles, dont se servent les chirurgiens, avec de bon fil blanc retors, & nouer ses points, de peur que le fil ne s'échappe, outre qu'il se pourroit pourrir, & que les autres points se lâcheroient. Il en peut faire autant aux autres endroits, & tenir toujours la plaie grasse, afin d'obliger le chien à la lécher, ce qui est son meilleur & plus souverain onguent. L'aiguille doit être quarrée par la pointe, & le reste rond. Les valets des chiens & les valets des lévriers en doivent être munis, ainsi que de bon fil.

Il arrive souvent que les chiens sont foulés par les sangliers, quoiqu'ils ne les atteignent pas des défenses. Comme cet animal est pesant il ne laisse pas quelquefois de leur rompre quelques côtes, ou du moins de les leur démettre. En ce cas, il les faut remettre ; mais s'il n'y a qu'une foulure, il faut prendre racine de symphytum, emplâtre de mélilot, poix ou gomme, huile rosat, autant des uns que des autres, mêler le tout ensemble, l'étendre sur de la toile neuve, puis couper le poil à l'endroit du mal, & y appliquer l'emplâtre le plus chaudement que le chien la pourra souffrir. En Savoie, & en Piémont, on a un remède souverain, nommé *benjoin*, qui se prend aux sapins, dont l'emplâtre ne se détache qu'à sa parfaite guérison.

MORT CIVILE, *en jurisprudence*, c'est l'état de certaines personnes retranchées de la société & de la vie civile. On distingue trois sortes des *morts civiles*, 1°. celle qui s'opère par l'ingression & la profession religieuse dans un monastère ; 2°. celle à laquelle une condamnation de mort (non exécutée) donne lieu ; 3°. celle qui résulte de quelques autres condamnations, comme aux galères, au bannissement perpétuel, la réclusion des femmes à perpétuité.

MORT, est un terme figuré assez usité dans le commerce. Un *argent mort*, est un fonds qui ne porte aucun intérêt. Un *commerce mort*, est un commerce tombé, & qui ne se fait presque plus... Un *chardon mort*, chez les bonnetiers & drapiers, est un chardon, dont les pointes sont émoussées par le travail.

MORT DU CERF : un cerf meurt sur terre, ou dans l'eau ; si c'est sur terre, il faut sçavoir que dans le tems de son rut, il a la tête extrêmement dangereuse. Il s'en faut donner de garde ; & pour le tuer, il est toujours mal aisé d'en venir à bout, si la tête est brunie & frayée en lieu plein & découvert ; au lieu que si c'est au long d'une haie, ou dans quelque sort de bois, on en vient facilement à bout, tandis que cet animal s'amuse avec les chiens ; & si, par cas fortuit, il arrivoit que le cerf tournât la tête pour venir au piqueur, il n'auroit qu'à prendre une branche ou quelque feuillard, & le secouer rudement ; alors le cerf qui en aura peur, ne manquera point de s'en retourner, sans lui faire aucun mal. Si c'est dans l'eau, qu'il expire, il faudra l'y aller chercher, ou en nageant, si l'eau est trop profonde ; ou dans un petit bateau.

MORT-PLAIN, *terme de tanneur & de chamoiseur*. Voyez *Plain*.

MORTADELLE, gros faucifon qui vient de Boulogne, qui est de fort bon goût.

MORTE-CHARGE, *en terme de commerce de mer*, se dit d'un vaisseau qui n'a pas sa charge entière.

MORTE-SAISON, se dit du tems où il se vend peu de marchandises.... Dans la pêche du hareng, du maquereau, &c. on appelle *morte saison* le tems qui n'est pas propre pour ces pêches.

MORTOISE, *en terme de charpentier & de menuisier*, est une entaille ou trou fait dans l'épaisseur du bois, & équarri avec le ciseau ou avec la bêche, pour y faire entrer le tenon d'une autre pièce de bois, dont on prétend faire l'assemblable.... C'est aussi le nom qu'on donne à une règle de bois percée de quarante-neuf trous, par où passent les sauteaux des épinettes manicordions.

MORTIER, vase de métal, de marbre, de pierre dure, ou de bois propre à entretenir les matières que l'on veut broyer & écraser dedans. Les chymistes, apothicaires, épiciers-droguistes, peintres, parfumeurs-gantiers, faiseurs de poudre à poudrer les cheveux, & quantité d'autres marchands, artistes, ouvriers, artisans, &c. se servent de *mortier* pour y piler, égruger, réduire en poudre avec un pilon les diverses drogues ou matières qui font partie de leur négoce, & dont ils ont besoin pour leur art, métier ou profession.

MORTIER, dans les moulins, à sillon pour les étoffes, ou la préparation de quelques cuirs, ou dans ceux où se font le papier ou la poudre à canon, ou le tan, & autres marchandises, ce sont les pots, vases, cuvettes, auges, vaisseaux qui servent à ces manufactures, & où sont foulées & épilonnées les matières qu'on y emploie. Les son-

erts les menus ouvrages nomment *mortier aux pelottes* un mortier de bois ou de pierre, & plus ordinairement de fonte, dans lequel avec un maillet, ils forment des especes de boules ou de pelottes, avec du cuivre en feuilles, qu'ils ont auparavant taillées en morceaux longs & étroits, avec des cisailles.

MORTIER, en terme de maçonnerie, est un mélange de chaux & de sable corroyés ensemble avec de l'eau, dont les maçons & limousins se servent pour la liaison & construction de plusieurs de leurs ouvrages, principalement de ceux qui se font de simple moilon. Il y a du mortier de terre pour la limosinerie commune, & du mortier de chaux & de ciment pour les paveurs de petit échantillon, les fontaniers & autres semblables ouvriers ou artisans. Le mortier se corroie dans une espèce de bassin médiocrement creusé en terre. On se sert pour le corroyer, d'un instrument nommé *rabot*. Ce sont des jeunes garçons, appelés *goujats*, qui le portent sur leurs épaules, avec l'oïseau, si le service est éloigné, ou avec une pelle de bois, s'il est proche. Si le service du mortier se fait pour les fondations, on le coule en bas, par le moyen d'une gouttière & de deux planches qui en tiennent lieu. Si c'est pour le haut des bâtimens, on le met dans un baquet à mortier, qu'on met sur le bouriquet, & qui se tire avec un engin & une grue... Mortier est encore, parmi les ouvriers qui éteignent la chaux, le bassin de terre où elle s'éteint, & d'où, en levant une planche qui lui sert comme d'écluse, la chaux liquide tombe comme dans un trou profond, qui est au-dessous, duquel on la tire, après qu'elle s'est épaissie, & quand on en a besoin.

MORTODES, perles fausses, dont on fait quelque commerce avec les

Nègres du Sénégal; & autres endroits de Guinée. On les appelle *perles goudronnées*. Il y en a de plusieurs sortes de figures, en long & en rond.

MORUE, poisson de mer, assez gros, dont la tête est hideuse. Il a les dents dans le fond du gosier, la chair blanche, la peau grisâtre dessus le dos, un peu blanchâtre dessous le ventre, couverte de petites écailles minces & transparentes. La morue salée fait la plus grande partie de la saline. Il y a de deux sortes de morue salée: l'une qui s'appelle *morue verte* ou *blanche*, l'autre qu'on nomme *morue sèche* ou *parée*, & *merlue* ou *merluche*. Ce n'est néanmoins que la même espèce de poisson, mais diversément salée & préparée pour la garder.

La pêche de la morue verte se fait dans la baie du Canada, sur le grand Banc de Terre-Neuve, & sur les battures du banc, qui sont les Banquetteaux, le Bancavert, l'île de S. Pierre, & l'île de sable. Ce que l'on pêche ailleurs de morue verte, est peu considérable. On se sert, pour cette pêche, de vaisseaux de cent & de cent cinquante tonneaux. Ces vaisseaux sont chargés de sel & de vivres pour l'équipage, avec les ustensiles nécessaires pour la pêche, qui sont les lignes, les calles de plomb, les hameçons, &c. Les vaisseaux de cent tonneaux ont ordinairement vingt à vingt deux hommes d'équipage, & ceux de cent cinquante en ont jusqu'à vingt-cinq, & ainsi des autres. L'essentiel de cette pêche est d'avoir un capitaine qui sçache bien trancher la morue, un habile décolleur, qui est celui qui lui coupe la tête, & un saleur vigilant & entendu. C'est de ce dernier matelot que dépend la conservation de la morue, & par conséquent le succès du voyage. Depuis la découverte du grand & du petit Banc des mo-

rues, toutes les nations de l'Europe, qui font le commerce de la mer, ont regardé celui de la *morue*, comme l'un des plus sûrs, des plus commodes, & des plus lucratifs qui se fasse. Les négocians des sables d'Olonne, dans le bas Poitou, de Bourdeaux, de Marenne, de la Rochelle, de Grand-ville, Havre de Grace, Dieppe, Honfleur, &c. sont ceux qui donnent le plus dans la pêche & le commerce de la *morue*. Le grand Banc est une montagne sous l'eau, à vingt cinq lieues de Terre-Neuve, qui a environ cent cinquante lieues de long, & cinquante en son plus large. Les meilleures, les plus grasses & les plus grandes de toutes les *morues* sont celles qui se pêchent sur le grand Banc, du côté du sud; celles qui se pêchent du côté du nord, sont plus petites. On ne trouve presque jamais de grandes *morues* dans les Battures; celles qu'on y pêche sont plus sèches que celles du grand Banc, ce qui fait que les vaisseaux ne vont guères sur les Battures, que lorsque la *morue* manque sur le Banc, ou quand il y a des corsaires qui croisent dessus.... La bonne saison pour aller à le pêche de la *morue verte*, est depuis le commencement de Février, jusqu'à la fin d'Avril. Celle qui se pêche depuis Mars, jusqu'en Juin, se conserve bien; mais dès que viennent les mois de Juillet, d'Août & de Septembre, comme il fait chaud sur les Bancs & sur les Battures de Terre-Neuve, les *morues* qu'on y prend, sont sujettes à se gâter & à se corrompre en peu de tems. Chaque pêcheur ne pêche qu'une *morue* à la fois. Les plus habiles en peuvent pêcher depuis trois cents, jusqu'à quatre cents par jour; mais c'est le plus loin qu'on puisse aller, cette pêche étant très-fatigante, tant à cause de la pesanteur du poisson,

que du grand froid qu'il fait sur le grand Banc. Les salaires qu'on a coutume de donner aux capitaine & matelots, est le tiers de la *morue* qu'ils rapportent. Ainsi il y va de leur intérêt d'en rapporter beaucoup, & de pêcher dans les parages, où la pêche se trouve la plus grande, & d'avoir l'œil à sa conservation.

La *morue verte* se sale à bord du vaisseau. Quand elle est habillée, c'est-à-dire, quand le décolleur lui a coupé la tête, & que le trancheur l'a ouverte & éventrée, on la porte au saleur, qui l'arrange à fond de cale, tête contre queue, & qui en ayant fait une couche d'une brasse ou deux en quarré, la couvre toute de sel, puis une seconde qu'il couvre encore de sel, & ainsi de suite de toute la pêche du jour, ne mêlant jamais ensemble celle des différens jours. Lorsque la *morue* a été ainsi trois ou quatre jours à égoutter son eau, on la replace dans un autre endroit du navire, & on la sale de nouveau sel, après quoi l'on n'y touche plus. Les *morues vertes* se trient & se comptent différemment, suivant les lieux où on les décharge des vaisseaux & où on en fait la vente.

On envoie, en France, de Hollande & d'Irlande, des *morues vertes* en barils de deux cents cinquante, à trois cents pesant, les unes en sel & sans sausse, les autres en sausse ou saumure. Les premiers sont de meilleure garde, parce que la sausse des autres étant sujette à tourner & à se corrompre, elle gâte le poisson. La *morue* en baril est ordinairement épaisse & coupée par tronçons ou morceaux. On la nomme quelquefois *cabillaud*. Les douze barils de cabillaud font un leth, ou plutôt le leth est composé de douze barils. Ce que l'on appelle *morue en tonne*, sont

des *morues* que l'on a mises dans des especes de futailles pour les transporter plus facilement par charroi , & empêcher qu'elles ne se gâtent. Un *tonne de morue* tient ordinairement soixante - six poignées , ou cent trente deux poissons. Il n'y a guères qu'à Rouen & à Orléans , qu'on les entonne ainsi pour les envoyer en Champagne , en Bourgogne , &c.

Pour la *morue sèche* , on se sert , pour la pêcher , de vaisseaux de toutes grandeurs , mais ordinairement à grands fonds , parce que cette *morue* embarrasse plus qu'elle ne charge. Comme l'on ne peut faire sécher la *morue* qu'au soleil , il faut que les vaisseaux partent de France dans le mois de Mars , jusqu'à la fin d'Avril , au plus tard , afin qu'ils profitent de l'été pour faire sécher leur pêche. Il y a des vaisseaux (on les appelle *vaisseaux en Sacque*) qui ne vont que pour acheter la *morue* pêchée & séchée par les habitans des Colonies Françaises de Terre-Neuve : ou des isles voisines , dont la pêche s'appelle *pêche sédentaire* , pour la distinguer d'avec celle des vaisseaux Terre-Neuviers qui n'y vont que dans certaines saisons. Ces vaisseaux en sacque portent des farines , des eaux-de-vie , du biscuit , des pois , des syrops , du sucre , quelques toiles , des draps & autres marchandises , qu'ils troquent avec ces habitans , contre leurs *morues sèches* , leurs rogues & leurs huiles ; aussi ce commerce se nomme-t-il ordinairement la *troque*. C'est sur la côte du petit Nord , laquelle s'étend depuis Belle-Ile de la Grande-Baie , jusqu'aux isles de Fougues , que se fait cette pêche. La plus grande partie des *morues sèches* se transporte à Marseille , en Espagne , en Italie , & dans le Levant. Les Basques passent pour les plus entendus de tous

ceux qui vont à cette pêche ; aussi les marchands de Bayonne & de Saint Jean de Luz ; y envoient ils beaucoup de vaisseaux , outre ceux qui sortent des ports de la Rochelle , de Nantes , & de Saint-Malo. Ce poisson s'achete & se vend au poids , à l'exception de ceux qui se trafiquent dans les ports de Normandie , qui se vendent au compte , comme la *morue verte*. Les salaires des équipages des navires qui vont à la pêche & au commerce de la *morue sèche* , sont semblables à ceux qu'on paye pour la *morue verte* , c'est-à-dire , le tiers du poisson qu'ils apportent en France.

Il y a quatre sortes de marchandises qui proviennent des *morues* , savoir les *nouës* , ou *nos* , qui en sont les tripes , les langues , les rogues , ou raves qui en sont des œufs ou coques , & l'huile qui se tire des foies. Les *nouës* se salent dans les lieux de la pêche en même-tems que le poisson ; elles s'apportent en futailles ou barils du poids de six à sept cents livres. Les langues se salent de même que les *nouës* , & s'apportent aussi dans des barils du poids de quatre à cinq cents livres. Il n'y a guères que la Bourgogne & la Champagne qui fassent une consommation un peu considérable de ces deux sortes de marchandises. Les rogues ou œufs de *morue* se serrent pareillement dans des barils. Ils servent à jeter dans la mer pour prendre le poisson , particulièrement les sardines ; ce qui fait qu'il s'en consomme beaucoup sur les côtes de Brétagne , où la pêche de ce poisson est considérable. L'huile de *morue* vient en pièces ou barriques , ordinairement du poids de quatre ou cinq cents livres , & même de cinq cens vingt livres. Il s'en envoie considérablement du côté de Genève. On en consomme aussi , en France , dans les tanneries ,

même pour brûler, lorsque les huiles de noix & de baleine viennent à manquer.

La *morue* fraîche est un excellent manger. La *morue verte* ou la *morue salée* est, pour ainsi dire, le bœuf des jours maigres. La *morue salée* est difficile à digérer; elle s'apprête de plusieurs façons, mais la manière la plus saine est celle dont les cuisiniers l'accommodent plus communément. Ils la font cuire dans une chaudière avec de l'eau; & après l'avoir écumée, ils l'ôtent de dessus le feu, & la couvrent de quelque linge pour l'attendrir; puis ils l'essuyent, & y font une sausse avec du beurre seulement & un peu de persil par-dessus. La *morue* est fort saine au demi-court-bouillon, apprêtée avec du beurre bien frais; mais pour la *morue* en ragoût, la *morue* frite ou rôtie, ce n'est pas ce que doivent chercher ceux qui consultent plus leur santé que leur goût.

La *merlue* ou *merluche*; ou *morue sèche*, est plus solide, plus dure, & plus compacte que la *morue verte*, & elle ne convient pas à toutes sortes d'estomacs; cependant quand elle a été bien battue, & qu'elle est bien apprêtée, soit à l'huile, soit au beurre, c'est un assez bon manger.

MORVE, maladie froide qui vient aux chevaux: c'est un écoulement par les nazeaux d'une grande quantité d'humeurs flegmatiques, visqueuses, blanches ou rousses, jaunes ou verdâtres, qui quelquefois proviennent de la rate, mais presque toujours du poumon où il y a ulcère. Les causes éloignées de la *morve* sont semblables à celles de la *morfondure*. On connoît qu'un cheval est *morveux*, quand il est hors d'âge de pousser à la gourme, que sans tousser il jette beaucoup de matière par les

nazeaux, & qu'entre les deux os de la ganache, on trouve une ou plusieurs glandes attachées à l'os, qui sont si douloureuses, que le cheval ne peut pas souffrir qu'on y touche, supposé même qu'elles n'adhé-
raient pas; si elles lui font douleur, c'est un signe de *morve*. Si l'haleine & la matière qui sort du nez du cheval *morveux* est puante, la maladie est presque toujours incurable, de même que lorsque cette matière se change en écume, ou qu'elle est sanguinolente. La *morve* est un mal contagieux qui se communique aux autres chevaux plus que pas une autre, par l'air infecté qu'ils respirent; c'est pourquoi il faut se donner de garde de mettre le cheval *morveux* avec les autres. En un mot, la *morve* est très dangereuse, & d'une cure des plus douteuses, de manière que les habiles connoisseurs, en fait de maladies de chevaux, disent n'en avoir presque point vu guérir. Cependant, pour en commencer la cure, les habiles maréchaux battent les deux veines du col, deux doigts au-dessous de l'endroit où l'on saigne. On ne donne, pour nourriture, au cheval *morveux*, que du son mouillé, & on lui fait faire un exercice modéré. Pour la boisson, on fait fondre deux livres de soufre dans une cuiller de fer. On le jette tout bouillant dans un sceau d'eau, puis on retire le soufre. On le fait refondre, & on le jette encore dans la même eau, qu'on fait boire ainsi au cheval. S'il répugne à la boire, on prend la pâte d'un pain d'un sol, prête à mettre au four, on la délaye dans l'eau soufrée, & elle corrige le goût du soufre, de manière que le cheval la boit. Si le cheval, attaqué de la *morve*, est grand mangeur, on peut avoir quelque espérance de le guérir; mais s'il est délicat, & qu'il ne fasse

que tâtonner sa nourriture , il y a tout à craindre. S'il mange bien , on lui ôte l'avoine , puis on met une chopine d'eau-de-vie , & autant d'huile d'olive dans un pot : on brouille & on mêle bien le tout , & on seringue de cette liqueur tous les jours cinq ou six fois dans les nazeaux du cheval ; cela facilite l'évacuation de la matiere , & le cheval s'en trouve soulagé. Voyez ; sur cette maladie , l'Ecole de la Gueriniere , ou le Nouveau parfoit Maréchal.

MOSAIQUE , ouvrage fait avec des pièces rapportées de diverses couleurs. Voyez *Marqueterie*.

MOSCH , especes de graine de bonne odeur , qui entre dans la composition de quelques parfums.

MOSCOSQUE , petite monnoie , qui a cours à Archangel , & dans la Moscovie. C'est aussi une monnoie de compte , & les livres se tiennent à Archangel , en roubles , grives & *moscosques*.

MOSCOUADE , sucre brut , non raffiné , tel qu'il sort des formes ou moules , dans lesquels on le met au sortir de la quatrieme chaudiere où le suc des cannes prend sa dernière consistance de syrop. Voyez *Sucre*.

MOT , en terme de commerce de détail , est le prix que le marchand demande de sa marchandise , ou de celui que l'acheteur en offre. Un marchand qui n'a qu'un *mot* , est celui qui ne surfait pas , & qui ne rabat rien du prix demandé. Etre *prix au mot* , c'est quand le marchand livre la marchandise à l'acheteur , sur la premiere offre que ce dernier en a faite.

MOT S. Sonner un ou deux *mots* ; c'est , en terme de chasse , donner deux tons longs du cor , qui est le signal du piqueur , pour appeller les compagnons.

MOTE. Prendre la *note* ; c'est ,

en fauconnerie , un oiseau qui se pose à terre , au lieu de se percher sur un arbre.

MOTER , en terme de chasse ; les perdrix prennent la *motte* , c'est-à-dire qu'elles se cachent.

MOTTES à brûler , espèce de petits pains , ou maniere de tourteaux qui se font avec de la tannée ou tan usé , c'est-à-dire , celui qui a servi à tanner les cuirs dans la fosse. Les *mottes à brûler* , ainsi nommées de leur usage , se pétrifient avec les pieds , & se dressent dans des moules de cuivre. Elles se séchent ensuite à l'air. Elles ne sont bonnes , & prennent aisément le feu , que lorsqu'elles sont parfaitement sèches. Les *mottes à brûler* se vendent au cent. Il n'y a que les pauvres gens qui s'en servent pendant l'hiver pour se chauffer. Dans la Hollande , les habitans n'ont que des *mottes de terre* pour se chauffer , le bois y étant fort rare ; mais ces *mottes* donnent une chaleur douce , & échauffent tous les appartemens , par le moyen des poëles.

MOTTES , glebes , morceaux de terre labourée. On dit , Il faut fouler les avoines avec le cylindre , pour casser les *mottes*.... *Motte* est aussi une quantité de terre qui tient aux racines des arbres ainsi ; on dit , Enlever un arbre en *motte* , ce qui ne se peut faire dans les terres légères.

MOUCHES A MIEL , ou **ABEILLES** , insectes qu'on retire dans des ruches ou paniers , qui font le miel ou la cire. La premiere chose qu'il faut faire pour nourrir des *mouches à miel* , est de chercher un endroit pour les placer , qui ne soit point exposé au nord , ni au couchant. Il faut que l'endroit où elles sont , soit bien fermé , & peu loin de l'eau. Les *mouches à miel* se plaisent beaucoup où il y a des

arbres. On les place aussi aux pieds d'une coline remplie d'herbes odoriférentes, où dans un jardin où il y a du thym, de la lavande, de la marjolaine, & autres plantes de cette nature. Les marécages leur sont contraires: il est bon de les en éloigner.

Il y a deux sortes de ruches ou paniers pour loger ces mouches. L'usage du pays où l'on se trouve sert de règle la-dessus. On en fait de bois, de pierre, de terre cuite, d'écorce d'arbre, d'osier & de paille; & de toutes celles-là, la meilleure est celle de paille. Voyez *Ruche*; & sur les *mouches à miel*, Voyez *Miel* & *Abeilles*.

MOUCHE, se dit aussi d'un petit morceau de taffetas noir d'équipé, ou de velours convert d'un côté d'un peu de gomme que les femmes mettent en quelques endroits de leur visages. Ce sont les maîtres découpeurs - égratigneurs d'étoffes, qui découpent & coupent ces sortes de *mouches*, & en font le commerce. Le principal outil pour les faire, est un emporte-pièce. Il se fait une grande consommation de ces *mouches* à Paris, & on en fait de grands envois dans les pays étrangers.

MOUCHETER de l'hermine; c'est, chez les marchands pelletiers, y semer d'espace en espace, en forme de quinconce, de petits morceaux de fourrure noires qui représentent assez de grosses mouches. On fait aussi des mouchetures sur les autres fourrures blanches pour contrefaire ou imiter la vraie hermine.... Les découpeurs appellent *mouchettes*, de petites égratignures ou découpures qu'ils font sur certaines étoffes, particulièrement sur le taffetas & le satin.

MOUCHETE', en terme de fleuriste, c'est une fleur barbouillée de plusieurs petites taches de différen-

tes couleurs qui se mêlent. L'œillet ne doit point être *moucheté*.

MOUCHETTE, chez les menuisiers, est un rabot dont ils se servent pour pousser les moulures. Il y a des *mouchettes* pour pousser des quarts de rond, & des *mouchettes* à grain d'orge pour dégager les baguettes. Il y en a aussi, dont le fust est un peu tourné en rond pour faire les mêmes ornemens sur les ouvrages ceintrés.

MOUCHETTE, ustensille qui sert à moucheter les bougies & les chandelles. On en fait d'argent, de cuivre, de fer. Celles d'acier, fabriquées en Angleterre, sont très-propres & passent pour être les meilleures.

MOUCHETURE, façon qu'on donne à une étoffe en la découpant & égratignant avec des fers.... *Moucheture d'hermine*, se dit de celle qui est parsemée de petites mouches noires. Les fourreurs le disent encore des taches naturelles qui sont sur les peaux de certains animaux; telles sont les *mouchetures* des peaux de tigre & des peaux de panthere.

MOUCHOIR, toïte de coton, ou de lin, ou de coton mêlé de soie de différentes couleurs & de tout prix. Les pièces de *mouchoirs* appellés *Masulipatan*, du nom d'une ville de la côte de Coromandel dans les Indes sont, de huit *mouchoirs* à la pièce, & chaque *mouchoir* a trois quart d'aune en quaré. Il se fait beaucoup de *mouchoirs* en France; ceux de Cholet, en Anjou, sont de lin, & il y en a de très-beaux & de très-fin. Les pièces de *mouchoirs*, nommés simplement *mouchoirs de coton*, sont de vingt *mouchoirs*, à la pièce, ainsi que celles des *mouchoirs* de soie & de coton. Les *mouchoirs* qui se fabriquent dans le royaume, doivent être plombés & marqués, à peine de consé-

cation & d'amende, par arrêt du 18 Juin 1743.

MOUDON, espece de boudin blanc, fait avec de la fraise de veau, dégorgée dans de l'eau tiède, cuite dans une demi-braise, hachée, mise dans une casserole, avec une pinte de sang de cochon, sel, épices, fines herbes, persil, ciboules, échalotte, pointe d'ail, & qu'on entonne dans un gros boyeau de bœuf bien nettoyé.

MOUDRE, se dit des grains qu'on moud, pour en faire de la farine. Lorsqu'on moud après que la meule du moulin a été battue, la farine contracte une espece de gravier fort d'ésagréable sous la dent, quand on mange le pain qui en est pétri. On y doit prendre garde.

MOUFLE, gros gant, dont les doigts ne sont pas séparés, à l'exception du pouce. Voyez *Mitaine*.

MOUFLE; en terme de monnoyage; est une espece de vaisseau de terre, plus long que large, tout-à-fait semblable à une pantoufle, dont on auroit coupé le talon & la semelle au niveau de dessus. Ce vaisseau, dans lequel les essayeurs des hôtels, des monnoies mettent leurs coupelles, est d'une longueur, largeur & hauteur, proportionnées au fourneau d'essai. Il est tout-à-fait ouvert, par un des bouts, qui est l'entrée, & fermé par l'autre, où il n'y a qu'une petite ventouse en forme de croix. Des deux côtés sont aussi divers trous, pareillement en forme de ventouse.

MOUFLE: parmi les charpentiers, menuisiers & maçons, sont des doubles poulies, dont ils se servent pour redoubler la force des machines, avec lesquelles ils élèvent de pesant fardeaux. La *moufle* est ordinairement un morceau de bois quarré, avec plusieurs mortaises où sont enfermées & enfilées

dans le même aisieu plusieurs roues de poulies. . . . On nomme aussi *moufle*, ou échappe d'une poulie simple, la mortoise ou le morceau de fer dans lequel elle roule. . . . *Moufle*, chez les orfèvres & émailleurs, est un petit arc ou coupelle de terre, dont ils se servent pour parfondre leurs émaux.

MOUFLETTES; ce sont deux morceaux de bois creusés en dedans pour lesquels les plombiers, vitriers, ferblantiers, &c. prennent l'outil qu'ils appellent *fer à fonder*, lorsqu'ils le retirent du feu pour appliquer & étendre leur toudure.

MOUILLAGE, en terme de corroyeur, est la façon qu'on donne au cuir en le mouillant avec de l'eau pour le disposer à divers apprêts que le corroyeur doit lui donner. Il y a deux sortes de *mouillage*; l'un se fait en laissant tremper les cuirs dans un tonneau d'eau claire, l'autre en les imbibant d'eau; l'un & l'autre *mouillage* se fait encore ou avec foulure, ou sans foulure, c'est-à-dire, que le cuir se soule aux pieds, après avoir été mouillé, ou qu'il se mouille seulement pour l'étendre plus facilement sur la table, & lui donner diverses façons.

MOUILLE BOUCHE, espece de poire ronde, qui a beaucoup d'eau ou d'humidité.

MOUILLOIR, petit vase, dont les fileuses se servent pour mettre l'eau dont elles mouillent le bout de leurs doigts, lorsqu'elles filent du lin ou du chanvre au rouet & au fuseau. Il y en a qui ne se servent que d'une éponge légèrement imbibée d'eau; & les dames qui s'amuse à filer ont des *mouilloirs* d'argent.

MOUILLURE, en terme de jardinage, se dit d'un ample arrosement. On donne une bonne *mouillure* aux orangers & aux figuiers,

au sortir de la serre , quand il fait bien chaud , c'est-à-dire , qu'on les arrose amplement.

MOULAGE , droit que l'on paye aux seigneurs qui ont des moulins des banneaux pour la mouture des grains. *Moulage* se dit aussi de la partie du moulin qui sert à faire tourner les mules pour moudre.

MOULAGE , droit dû aux mouleurs de bois , qui mesurent les bois de chauffage sur les ports de Paris.

MOULAGE , parmi les potiers de terre , signifie la façon qu'ils donnent à la terre glaise , en la mettant dans les moules pour en faire du carreau. On le dit aussi des carreaux déjà moulé.

MOULANT , garçon du moulin chargé de veiller à la mouture des grains.

MOULE ; en général , c'est le modele d'après lequel on copie quelque ouvrage. Il a diverses autres significations , parmi les différens ouvriers des arts & métiers... Les fondeurs de minéral , ou pierre métallique qu'on tire des mines , ont chacun leur *moule* pour recevoir le métal au sortir de la fonderie , mais différens , suivant la diversité du métal ou des ouvrages qu'ils fondent.... Dans les mines d'or , on a des *moules* pour les lingots.... Dans celles d'argent , il y en a pour les barres d'argent.... Les mines de cuivre en ont pour les saumons , ainsi que celles d'étain & de plomb ; & celles de fer en ont pour ce qu'on appelle *des gueuses* , pour des plaques de cheminées , des enclumes , des canons , marmites , & autres grosses marchandises de fer , qui se fondent de la première main.... Les fondeurs de statues , cloches , canons , & autres ouvrages de bronze & de fonte , ont aussi des *moules* de cire , soutenus en-dedans parce qu'on

appelle un *noyau* , & couverts par-dessus de ce qu'ils appellent *chapes*.... Les monnoyeurs appellent *moules* , les châssis remplis de sable où l'on jette en *moule* les lames de métal qui doivent servir à la fabrication des especes d'or , d'argent & de cuivre.... Les fondeurs de petits ouvrages ont des *moules* semblables à ceux des monnoyeurs. C'est dans ces châssis , aussi remplis de sable , que s'impriment les différens ouvrages qu'ils veulent mouler , & où , quand les deux châssis dont le *moule* est composé , sont réunis , ils jettent & coulent le cuivre fondu.... Les *moules* de caracteres d'imprimerie sont partie d'acier & partie de bois. Le bois ne sert proprement qu'à couvrir le véritable *moule* qui est en-dedans , & empêcher que l'ouvrier qui le tient à la main , ne soit incommodé de l'impression de la chaleur du métal liquide. On ne peut fondre qu'une seule lettre à la fois dans chaque *moule*.... Les *moules* , dans les manufactures de papier , sont de petites tables composées de plusieurs fils de léton ou de fer , liés les uns aux autres par du fil aussi de léton encore plus fin. Chaque *moule* est de la grandeur de chaque feuille de papier qu'on veut dresser , & a un rebord de bois , auxquels les fils sont attachés. Ces *moules* se nomment plus communément des formes. Les faiseurs de fourneaux & de creusets ont aussi des *moules* pour une partie de leurs ouvrages , particulièrement pour les creusets. Ils sont de bois , de la forme même du creuset. Un manche de bois sert à les tenir & à les tourner de tous sens , lorsque les ayant couverts de terre , l'ouvrier les veut arrondir & les aplatisir... Les *moules* , pour les balles de plomb de divers calibres , sont de petites tenailles de fer dont chacune des branches de la tête est creusée

creusée en demi-globe, qui, en se fermant forment, le globe entier.... Les vitriers ont deux sortes de *moules*, l'un qu'ils appellent *moule à liens*, & l'autre qu'ils nomment *lingotiere*. Tous deux servent à couler leur plomb.... Les orfèvres ont des os de sèche pour faire les *moules* de leurs petits ouvrages, ce qu'ils font en pressant leur modèle entre deux os.... Les appareilleurs & tailleurs de pierre appellent *moules*, les panneaux, patrons, formes, modèles de cuivre, de fer blanc, de bois ou de carte, qui leur servent à tracer les ornemens d'architecture, dessinés par l'architecte, ou le maître maçon.... Les maçons ont un morceau de bois dur ou de tole, évidé en-dedans, suivant les contours des moulures ou corniches qu'ils ont à tirer, qu'ils appellent *moule*, ou *calibre*.... Le *moule* des bonnetiers est un petit morceau de bois rond, un peu applati d'un côté, fait au tour, sur lequel ils montent ce petit tissu d'or, d'argent, de soie, de crin, de poil, ou d'autre matière travaillée à l'aiguille dont ils font leurs boutons.... Le *moule* des mouleurs de bois est un grand cercle ou mesure de fer, qui leur sert à mouler & à mesurer les bois de compte qui arrivent sur les ports de Paris.... Les *moules* des bimbelotiers sont de deux sortes, les uns de fer gravé, où ils jettent en étain ce qu'ils appellent de petits menages qui servent d'amusement aux enfans; les autres de plâtre dans lesquels, avec des cartons mouillés, ils forment & moulent leurs poupées... Les *moules* des plombiers sont des tables sur lesquelles ils coulent leurs grandes & petites tables de plomb.... Les *moules* des miroitiers-lunetiers sont de bois, pour dresser & faire les tubes ou tuyaux, avec lesquels ils montent les lunettes à longue

vue, & quelques ouvrages d'optique... Les *moules* des vanniers sont des brins d'osier tournés en ovale, en rond, en quarré, ou en diverses autres figures, suivant qu'ils ont à faire des paniers, des hortès, &c.... Les chandeliers ont des *moules* pour la chandelle plongée, qu'ils nomment un *abîme*; ils font de bois, & d'autres pour la chandelle moulée, ils font de léton, d'étain ou de fer-blanc.... Les *moules* des drouineurs, ou petits chaöderonniers qui courent les campagnes, sont de fer, & de deux sortes, les uns pour faire des cuilliers d'étain, les autres pour faire des salieres.... Les *moules* des batteurs d'or sont un certain nombre de feuilles de vélin, ou des morceaux de boyaux de bœuf dégraissés & préparés, coupés quarrément d'une certaine grandeur, & placés l'un sur l'autre, entre lesquels ces ouvriers mettent les feuilles d'or ou d'argent, qu'ils battent sur le marbre avec le marteau.

MOULE, coquillage bivalve, dont il y a deux espèces, *moules de mer*, & *moules de riviere*. Les coquilles sont bleues ou noires, un peu longues; elles s'ouvrent & se ferment au gré du poisson. Les *moules de mer* sont préférables à ceux de riviere, qui se digèrent difficilement, à cause d'un suc visqueux, gluant & insipide, dont il est chargé. Pour les *moules de mer*, ils sont assez nourrissans & agréables au goût. Ils s'apprentent de plusieurs manières; ils sont fort sains, accommodés avec le beurre frais, le persil, la ciboule, & la chapelure de pain. On fait des potages de *moules* qui sont aussi fort sains, sur-tout pour les tempéramens chauds & bilieux. Il en est de même des tourtes.

MOULE; c'est ce qui est fait dans un *môlè*. Il se dit de ce qui est imprimé par opposition à ce qui est écrit à la main.

MOULÉE, espece de terre ou de sédiment qui se forme de petites parties de fer & de pierre, qui tombent au fond des auges, dans lesquelles tournent les pierres ou meules, sur lesquelles les émouleurs-couteliers & taillandiers aiguïsent leurs ouvrages. On se sert de cette *moulée* pour faire une sorte de noir; mais il défendu aux teinturiers du grand teint de s'en servir.

MOULER, chez les orfèvres & les sculpteurs, c'est préparer un moule en cire, en terre ou en plâtre, pour y mouler un ouvrage.... *Mouler*, c'est aussi jeter dans le moule déjà préparé le métal ou la matiere dont on veut que soit fait l'ouvrage.

MOULER du bois de compte, c'est le mesurer avec l'anneau de fer, anciennement appelé *moule*. Chaque bûche de ce bois neuf doit avoir au moins dix-huit pouces de grosseur, & trois pieds & demi de longueur, conformément à l'article I du chapitre 17 des ordonnances de la ville de Paris. Il y a des *mouleurs* de bois qui sont des officiers de la ville, établis sur les ports & dans les chantiers, pour mouler & mesurer le bois à brûler, & tenir la main à l'exécution des ordonnances. Les *mouleurs* de bois composent une communauté établie, à ce qu'on croit, par *Louis le Jeune*, en 1170, ou par *Philippe II*, en 1190, qui créa un prévôt des marchands, quatre échevins, & quarante officiers pour le bois de chauffage, qui faisoient, en l'absence des échevins, les mêmes fonctions que les *mouleurs* de bois d'aujourd'hui. Le roi *Jean*, en 1350, les fixa à cinquante; en 1415, *Charles VI* les réduisit à leur ancien nombre; en 1633, *Louis XIII* les augmenta de onze; en 1644, le même Roi en créa quarante-neuf autres; en 1646, sous la minorité de

Louis XIV, il en fut créé encore soixante. Les autres créations faites sous le même Roi ont été unies & incorporées à la communauté; en 1719, sous le regne de *Louis XV*, & à la régence du Duc d'Orléans, il fut donné un édit qui ordonne la suppression de tous les officiers établis sur les ports, & qui donne aux prévôts des marchands & échevins, la nomination des commis nécessaires pour les remplacer. Leur nombre fut fixé à quatre-vingt; en 1730, les *mouleurs* de bois ont été rétablis.

MOULIN, sorte machine qui fait tourner les meules, & qui étant agitée par une force extérieure, donne une violente impression sur les choses qui sont exposées à son mouvement. On le dit principalement des machines qui servent à la mouture des grains. Tous les *moulins* se réduisent à trois sortes qui prennent leur dénomination des forces qui leur donnent leur mouvement. Ces *moulins* sont des *moulins à vent*, des *moulins à eau*, & des *moulins à bras*. Parmi ces derniers, on met aussi ceux dont on fait tourner les meules, ou agir les pilons par le moyen des animaux, particulièrement des chevaux & des bœufs. On ne sçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un moulin; & lorsqu'on vouloit faire de la farine, on broyoit le bled dans un mortier; & ce travail étoit si pénible, qu'on l'imposoit pour peine aux esclaves qui avoient coutume de tromper leurs maîtres. Les *moulins* à eau parurent du tems de *Ciceron*; mais *Polydore Virgile* dit que l'auteur en est inconnu. On doit l'invention des *moulins à nef* à *Belisaire*, général de l'Empereur *Justinien*. Les *moulins à vent* sont d'une invention plus moderne. Le modèle en fut apporté d'Asie en Europe, au tems des croisades.

Les *moulins à eau* (ce sont ceux

qu'une rivière ou une chute d'eau font tourner) sont à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, font la farine plus abondante, & moins de son, surtout quand l'eau, qui les fait tourner, est rapide.

Les moulins à vent (ce sont ceux qui tournent par la force du vent, & par le moyen des toiles & des volans) ne moudent pas toujours également, comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules, à mesure qu'il augmente & qu'il change. On a aussi des moulins à bras portatifs pour l'armée. On les fait tourner à force de bras, ou par un cheval. Ils ne rendent pas la farine si belle, & l'on ne s'en sert que dans les grands besoins.

Il n'importe que ce soit un moulin à eau ou à vent où l'on aille pour moudre; mais il est bon de prendre celui qui moudra plus promptement. La raison est que broyant le bled, il en moud moins de son, & en rend ainsi la farine plus raffinée; ce qui ne peut, que cela ne fasse de bon pain, sur-tout quand cette farine a passé par un fin bluteau. Il faut sur-tout ne point donner à moudre dans un moulin rebattu de nouveau. On en a dit la raison au mot Moudre.

MOULIN BANNAL, est celui d'un seigneur qui peut obliger les vassaux de la seigneurie d'y venir moudre le bled. Ce droit a peut-être été, dans les premiers temps, une usurpation de grands seigneurs, qui ont contraint leurs vassaux à venir moudre leurs bleds à leurs moulins. Les moulins bannaux ne s'établissent point sans titre, parce que c'est une servitude.

Les moulins sont aussi d'une grande utilité dans les manufactures & dans les arts. On va parler des principaux.

Les moulins à foulons sont des moulins à eau qui font lever & baisser des pilons & des maillets de bois, dans des vaisseaux que l'on nomme pots ou piles, pour fouler, dégorger & dégraisser les étoffes de laine.... Les moulins à toiles ne sont guères différens des moulins à foulons, & servent à dégorger les toiles, après qu'elles ont été gayées au sortir de la lessive. Quelques-uns de ces moulins tournent par le moyen d'une roue à eau, la plupart n'ont que des chevaux pour leur donner le mouvement. On se sert de ces moulins en Champagne, particulièrement du côté de Troyes. Les moulins à papier sont pareillement des moulins à eau, qui ont plusieurs martinets ou marteaux, qui battent le chiffon ou drapau dans des especes d'auges de bois pour les réduire en petites parcelles, & les rendre comme en bouillie, par le moyen de l'eau que l'on fait entrer dans les auges par un petit canal.... Les moulins à sucre sont des machines qui servent à briser & presser les cannes ou roseaux à sucre, pour en exprimer toute la liqueur ou suc, qui est renfermé dedans. L'on peut faire quatre sortes de moulins à sucre, qui ne sont pourtant différens que par la diversité des forces mouvantes qui les font agir; car les parties qui servent à écraser les cannes & à en exprimer le suc, sont communes aux unes & aux autres. Ces quatre sortes de moulins sont des moulins à eau, des moulins à vent, des moulins à bras, que des hommes font tourner, & des moulins auxquels des chevaux & des bœufs donnent le mouvement.... Les moulins à soude, sont ceux dont on se sert dans les manufactures de glaces à miroir, pour réduire en poussière la soude qu'on y emploie.... Les moulins à huile, soit à vent

soit à eau ; à chevaux ou à bras , servent à piler , à écraser les noix , les olives , & les autres fruits ou graines , dont on veut tirer le suc par l'expression , pour en faire de l'huile.... Les *moulins à tan* , sont des *moulins à eau* que l'on fait aller pour réduire en poudre , par le moyen de trois gros pilons pointus , certaines écorces d'arbres propres à faire le tan... Les *moulins à scie* , sont des *moulins à eau* , propres à scier plusieurs planches à la fois. Il s'en voit beaucoup en Dauphiné , sur-tout aux environs de la Charteuse de Grenoble.... Les *moulins à forge* , que l'eau fait tourner , servent à lever ou baisser un marteau très-pesant pour battre le fer , dont on veut faire des barres , des ancrs , des aissieux , & autres semblables gros ouvrages.... Les *moulins de lames d'épée* vont aussi par le moyen de l'eau : on en voit à Vienne en Dauphiné , qui servent à forger ces excellentes lames d'épée , nommées *lames de Vienne*.... Les *moulins à poudre à canon* servent à piler ou battre ensemble les ingrédients , dont la poudre doit être composée , ce qui se fait dans des espaces des mortiers de fer ou de fonte , & par le moyen des pilons aussi de fer , qui sont agités par une roue , qui est à l'extérieur du *moulin* sur laquelle l'eau tombe avec violence pour la faire tourner : tel est celui qui est à Essonne.... Les *moulins à busle* servent à fouler & à préparer les peaux de busles , d'élangs , d'orignans , de bœuf , &c. pour en faire ce qu'on appelle des *busles* pour les gens de guerre ; ce qui se fait par le moyen de plusieurs gros pilons qui se haussent & tombent dessus des cuirs dans de grandes auges de bois , par le moyen d'une roue qui est en dehors , que la force de l'eau fait tourner.... Les tireurs d'or donnent le nom de

moulin à de petites machines composées de deux cylindres d'acier très-poli , qui leur servent à aplatisir le fil d'or ou d'argent , pour le réduire en lames. Ces *moulins* agissent par le moyen d'une manivelle qu'un homme fait tourner. Ils ont aussi des *moulins* à dévider & à mettre des fils d'or sur la soie , qui sont composés de plusieurs rangs de bobines qui tournent en même tems , par le moyen d'une manivelle.... Il y a encore des *moulins* propres à tordre les soies & à les filer. Ce sont de grandes machines faites en rond , en forme de petites tourelles de la hauteur de cinq à six pieds , & d'environ une toise de diamètre , qui , en tournant , ou par la force de l'eau , ou par celle des hommes , fait agir en même tems une infinité prodigieuse de bobines ou crochets qui y sont attachés , sur lesquels la soie a été dévidée pour la filer & tordre. On voit beaucoup de ces *moulins* à Lyon & à Tours , à Saint-Chaumont & à Saint-Étienne en Forez.

Les lapidaires ont une sorte de *moulin* pour travailler les pierres précieuses. Les monnoyeurs donnent aussi le nom de *moulin* à une machine qui sert à la fabrication des monnoies , & qui , par le moyen de quelques rouleaux d'acier , entre lesquels on fait passer les lames d'or , d'argent & de cuivre , les réduit à l'épaisseur convenable au diamètre & au poids des espèces qui doivent être fabriquées. Ce *moulin* est le laminage. En Hollande , il y a des *moulins* à tabac.

MOULINAGE ; c'est le dernier apprêt que l'on donne aux soies filées , avant que de les teindre ; ce qui se fait par le moyen du *moulin*.

MOULINER , en terme de fleuriste , se dit des vers , lorsqu'ils creu-

sent la terre. Quand un pot à fleur est posé à terre, les vers entrent par le trou du pot, *moulinent* & renversent la terre. C'est à-peu-près dans ce même sens qu'on dit du bois *mouliné*, pour dire du bois *vermoulu*, ou du bois gâté par les vers.

MOULINES-CAMPES, fortes de laines employées aux serges de Beauvais, à la fabrique des draps d'Ussac, en y mêlant des trêmes de Ségovie. L'ouvrier qui travaille à l'ouvrage de ces laines, est appelé *moulinier*.

MOULINET: la plupart des pêcheurs ont un *moulinet* de bois, fait de plusieurs pièces, qui leur sert à tordre le fil qu'ils emploient pour faire leurs filets; mais ceux qui veulent dépêcher un filet, dont ils ont promptement à faire, au lieu de s'amuser à retordre du fil par le moyen du *moulinet*, ils le font faire par une femme, avec un rouet à filer, qui en retord trois fois plus que le *moulinet*; mais il n'en est pas si bien, ni si facile à employer. Il vaut encore mieux, quand on le fait retordre à la main, que ce soit avec un fuseau, parce qu'il en est plus rond & plus uni. Il est mieux de le faire ainsi, lorsqu'on veut l'employer à des rets faillans ou autres filets délicats & légers.

MOULINET, se dit aussi des treuils ou cylindres de plusieurs machines, dont un des bouts est traversé par deux leviers qui, étant disposés en croix, forment comme quatre bras, avec lesquels on tourne le treuil pour y dévider le câble, & donner du mouvement à la machine. Les chevres, les engins & les grues font des *moulinets*.... *Moulinet* est aussi une espèce de singe ou d'engin, dont les ouvriers se servent pour tirer & vider les terres dans des paniers d'osier, lorsqu'ils

commencent à ouvrir un trou de carrière. Ce *moulinet* est composé d'un treuil, avec son cableau & sa manivelle, & de deux fourches, qui font deux soutiens faits, chacun, de deux grosses perches croisées l'une sur l'autre, & attachées par les deux bouts.... Les plombiers appellent *moulinet* une partie de l'établi à fondre des tuyaux de plomb sans soudure, où est attachée la fangle, avec laquelle on tire le boulon hors du moule, après que le tuyau est fondu.

MOULINIER, dans les manufactures de laine d'Elbeuf & de Rouen, est celui qui a soin de faire fouler les étoffes dans un moulin à foulon. Ailleurs on le nomme *foulon*.

MOULTANS, toiles peintes qui se font dans les états du grand Mogol; elles se tirent de Surate. Le débit en est interdit en France; elles doivent être marquées à leur arrivée pour être envoyées à l'étranger.

MOULURES, chez les miroitiers, sont de longues tringles de glaces à biseau, qui ne portent tout au plus qu'un pouce & demi de large. Pour la hauteur il s'en fait depuis douze jusqu'à cent pouces de haut.

MOURIS, toiles de coton qui viennent des Indes orientales; il y en a de fines, de grossières & de larges, d'étroites, de blanches & de rouges. Toutes ces pièces de toiles ont douze aunes de long sur diverses largeurs.

MOURON, plante en usage en médecine, dont il y a deux espèces, la mâle qui a la fleur rouge, & la femelle qui a la fleur bleue. Ces deux *mourons* naissent dans les champs, les vignes & les jardins. Ils fleurissent en Mai, & tout le reste de l'été; l'un & l'autre est amer, chaud, desiccatif & astringent. Il est mis au nombre des vulnérinaires, & recommandé par quelques auteurs contre

la morsure des chiens enragés & de la vipere.

MOUSQUET, arme à feu qu'on porte sur l'épaule. Sa sortie du royaume, ainsi que du *mousqueton*, est défendue.

MOUSQUETS, tapis de Turquie, ou de Perse, que les marchands François achètent à Smyrne, & qui arrivent dans le royaume, ordinairement par la voie de Marseille. Il s'en fait aujourd'hui de plus beaux à la savonnerie ou manufacture royale établie par Louis XIV.

MOUSSE, petite plante qui croît dans les crevasses des arbres, comme sur le chêne, sur le peuplier, sur l'orme, sur le bouleau, sur le cèdre, sur le sapin, &c. Ses feuilles sont blanches, molles, découpées menu, comme des poils. La plus estimée & la plus odorante est celle qu'on trouve sur le cèdre. Elle est astringente, propre à arrêter les hémorrhagies, & les cours de ventre. Les parfumeurs en font le corps de leur poudre de Cypre. Les *mousses* de chêne, de mélèze, de pin, de sapin, & de peuplier, sont bonnes à calfeutrer les bateaux. La *mousse* d'arbre est sèche, astringente, & médiocrement froide. Le vin où la *mousse* blanche a trempé pendant certains jours, si on le boit, fait dormir profondement, fortifie l'estomac, arrête les vomissemens, & resserre le ventre. *Bradeley* dit que les diverses sortes de *mousses* ne croissent en Angleterre que l'hiver, & qu'à la moindre approche du tems chaud, elle se dessèche, & semble absolument se détruire, lorsque l'été commence. Ce qui fait voir, dit-il, qu'il y a des plantes auxquelles il faut un certain degré de froid pour croître, comme à d'autres, un certain degré de chaleur. Il est probable que les climats les plus froids sont les plus abondans en *mousse*; elles sont toujours

plus grandes & en plus grande quantité, à mesure que l'on avance vers le nord. Elles servent de nourriture aux rennes, dans les pays septentrionaux de la Moscovie. Les *mousses* sont des plantes aussi parfaites que des chênes, & les autres arbres remarquables. Il y a des espèces de *mousses* qui entrent dans le commerce de l'épicerie, entre autres la *mousse* marine ou coralline, la *mousse* de cèdre & de sapin.... Il y a une *mousse* terrestre qui est une *mousse* rampante, qui couvre les terres maigres, stériles, humides, dans les bois, sur les pierres, & dans les déserts. Ses feuilles sont menues, comme des cheveux bien fins, molles, vertes, & quelquefois jaunâtres. Elle est astringente, propre pour arrêter les hémorrhagies, étant appliqué par-dessus.

MOUSSELINE, toile toute de fil de coton, ainsi appelée, parce qu'elle n'est pas bien unie, & qu'elle a de petits bouillons sur la superficie, qui ressemblent assez à la *mousse*. Les *mousselines* nous viennent de Bengale. Il y en a différentes espèces, expliquées chacune à leur article. Les *mousselines* ont été comprises dans les défenses générales, faites en France contre les étoffes des Indes & de la chine; elles subsistent à l'égard des particuliers; mais toutes celles qui n'ont pas le plomb & le bulletin de la compagnie des Indes, sont confisquées.

MOUSSERON, espèce de champignon blanc, qui vient, au mois de Mai, auprès de la *mousse*. Les *mousserons* entrent comme les champignons, dans plusieurs ragoûts & leur donnent un grand relief. On en fait aussi des plats particuliers.

MOUSTACHE, chez les tireurs d'or, est la manivelle qu'ils fichent dans leurs rochets ou bobines pour dévider & tirer leur fil d'or & de soie. Voyez *Tireurs d'or*.

MOUSTILLE, du latin *mustellus*; c'est une espece de belette très-sauvage, qui vit à la campagne, dont la peau, revêtue de son poil, entre dans le commerce de la pelleterie.

MOÛT, vin doux qui n'a pas encore bouilli. Voyez *Vin*. On emploie le *moût* de vin pour faire du cotignac. On prend aussi du *moût* pour faire du vin doux.

MOÛTA, espece de soie crue qu'on tire des Indes orientales. On l'appelle *fleuret* en France. Il y en a une autre espece nommée *tany*, qui est la vraie soie.

MOUTARDE, graine du sénévé, qui est une silique pleine de graines fort âcres, rondelettes, chaudes, piquantes au goût; elle se termine en cornes fongueuses, pleines de ses semences. On fait, avec la graine de *moutarde*, une sausse appelée sausse à la *moutarde*; elle est saine, provoque l'appétit; elle aide & fortifie la digestion. Cette sausse se fait avec la graine de *moutarde* broyée, & du vinaigre. En Italie, on se sert du vin. La *moutarde* ordinaire est une pâte liquide, âcre & piquante, composée de graines de *moutarde* & de vinaigre. Ce mélange fait un assaisonnement propre pour exciter l'appétit, & pour dissiper les humidités superflues. Il convient à ceux dont l'estomac & les intestins sont embarrassés de viscosités; à ceux qui ont l'estomac trop chargé, à ceux qui sont sujet aux fluxions; mais les personnes d'un tempérament chaud, sec & bilieux, ne doivent attendre que de mauvais effets de la *moutarde*. Elle est bonne aux vieillards, à cause de l'humidité du cerveau. La *moutarde* que l'on prépare avec le vin doux, où dans laquelle on mêle le vin & la bière, est dépouillée de sa principale vertu; ainsi la *moutarde* de Dijon, quoi-

que la plus agréable au goût, est la moindre de toutes, parce que le moût qu'on y emploie, embarrassé, par ses parties sulfureuses, les fels de la semence de la *moutarde*.

Les *moutardiers*, ou vendeurs de *moutarde*, sont de la communauté des vinaigriers de Paris; & il n'est permis à personne de vendre, ni d'avoir de garçons marchands par la ville pour crier *moutarde*, qui ne soit maître. On ne doit faire de la *moutarde* qu'avec le meilleur vinaigre, & du sénévé de la meilleure qualité. Les moulins pour broyer doivent être propres. Les jurés y doivent tenir la main. Ces marchands mettent leur *moutarde* dans un petit boisseau de bois qui a son couvercle; ils l'appellent *moutardier*. . . *Moutardier* est encore un petit meuble de table, soit d'or, d'argent, d'étain, de faïence ou de crystal, dans lequel on sert la *moutarde* pour la manger avec la viande.

MOUTON, agneau châtré qui devient gros & gras dans la suite. Il se nourrit comme les brebis. Pour engraisser les *moutons*, on les met dans une étable séparée; & le berger qui en a la garde, doit les conduire aux champs si-tôt que le jour paroît, & avant que la rosée soit passée; c'est ce qui contribue à leur faire prendre graisse. Dans la moisson, si-tôt que le bled est hors des champs, on y mene les *moutons* paître. On a soin de les faire boire souvent, & même on leur donne quelque chose pour les y exciter. On laisse les *moutons* aux champs, depuis l'aube du jour, jusqu'à huit heures du matin que le chaud commence à se faire sentir; pour lors on les ramène à l'étable, où ils demeurent jusqu'à trois heures après midi, qu'on les ramène paître. On commence dès le mois de Mars à les gouverner de la sorte, & on continue jusqu'à la fin de

Juillet. Voilà pour les troupeaux qu'on veut vendre de bonne heure. Poux ceux dont on veut avoir plus tard le débit, on ne commence à les gouverner qu'au commencement de Juillet, jusqu'à la fin de Septembre; & de quelque manière qu'on engraisse les moutons, il ne faut jamais les laisser passer l'hiver à l'étable. Cette graisse qu'ils ont amassée est préjudiciable, de manière qu'il y en a beaucoup qui meurent de froid; il faut s'en défaire.

En cuisine, on doit choisir la chair & les autres parties d'un mouton, qui soit jeune, médiocrement gras, tendre, qui ait été nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & sec. Les plus estimés sont ceux qui viennent de Normandie, communément appelés moutons de Présalés, des Ardennes, du Berry & de Beauvais. Le mouton nourrit beaucoup, & fournit un bon aliment. Il se digère facilement. Il contient, dans toutes ses parties, beaucoup d'huile & de sel volatil. Il convient en tout tems, & à toutes sortes d'âges & de tempéramens. Comme la chair du mouton est tendre, tempérée, chargée de beaucoup de parties huileuses, balsamiques, & de beaucoup de sels volatils, elle est très-propre à produire les bons effets qu'on lui attribue.

Toutes les parties du mouton s'apprennent de différentes manières. D'un gigot de mouton cuit à la broche, on en fait un hachis; des quarrés, on en fait des haricots. On sert les collets aux navets, à la fausse hachée, à la chicorée, aux lentilles, &c.

Il se tire de ces animaux des marchandises dont on fait un commerce considérable. La laine, la peau, la graisse, soit celle dont on fait le suif, soit celle qu'on nomme asype, sont de ce nombre..... On

donne le nom de mouton à la peau de cet animal différemment préparée; ainsi on dit, du mouton passé en mégie, du mouton passé en huile, autrement dit, en chamois, du mouton passé en basane. La plus grande partie du parchemin se fait du mouton.

MOUTONS, chez les carrossiers, sont les quatre pièces de bois placées debout sur les lisoires qui servent à tenir un carrosse suspendu. Les moutons se font ordinairement d'orme ou de frêne. On appelle aussi moutons, dans les sonnettes ou machines à battre & enfoncer les pilotis, de gros billots de bois, armés ordinairement de fer par en-bas, qui, tombant sur la tête des pieux, les battent & les enfoncent dans la terre. Lorsque les billots sont attachés à ces autres machines qu'on appelle des engins, ils changent de nom & se nomment des hies. Quelquefois le mot de mouton se prend pour la machine même.

MOUTURE; c'est la peine du meunier, qui fait moudre le bled, la façon ou action de le moudre. Il y a des moulins qui font une meilleure & une plus prompte mouture que les autres. Les meuniers ont des mesures pour se faire payer de leurs moutures..... Mouture est aussi un mélange de grains ou farines de plusieurs sortes de grains, tels qu'on les moud au moulin. Les moulins s'afferment à tant de septiers de bled, d'orge & de mouture.

MOUVANCE, en jurisprudence; ce mot signifie dépendance. On dit qu'un fief est mouvant d'un autre, quand il en relève. Voyez le Dictionnaire civil & canonique.

MOUVER; en terme de jardinier, c'est remuer la terre dans un pot ou dans une caisse, & y faire une espèce de petit labour, avec quelque petit outil, afin que cette

terre étant bien mouvée , & rendue meuble , l'eau des arrosements y puisse facilement entrer.

MOUVOIR ; *chez les chandeliers*, est un outil de bois, en forme de bâton de quinze ou vingt pouces de long, & d'un pouce & demi de diamètre , duquel les chandeliers se servent pour remuer le suif liquide , dont est rempli le moule où se fabriquent les chandeliers plongées , crainte qu'il ne s'épaississe trop.

MOYE, en terme de maçonnerie ; c'est dans une pierre dure , un endroit tendre qui suit son lit de carrière , qui la fait déliter.

MOYEN-CAEN, nom que les marchands de toiles en gros donnent à une sorte de linge ouvré qui se fabrique à Caën en Normandie... *Mayen. Lyon*, linge ouvré qui se fabrique dans la province du Beaujolois..... *Moyen-bazar*, coton filé.

MOYEUX, certains tronçons de bois de charonnage , ordinairement d'orme , qui se débitent & s'envoient en grume.... *Moyeux*, sont aussi des prunes , dont il se fait une excellente confiture. Tous les *moyeux confits* se vendent à Paris , chez les marchands épiciers-confiseurs , & viennent de Dijon.

MUDDE, mesure de grains , dont on se sert à Tongres & à Amsterdam. Le *mudde* est de près d'un quart plus que le setier de Paris. Il ne faut que quinze *muddes* pour faire dix-neuf setiers.

MUDE, sorte d'étoffe faite d'écorce d'arbre qui se fabrique à la Chine.

MUE DES CERES ; les cerfs muent dans les mois de Février & de Mars : les vieux jettent plutôt leur tête que les jeunes. Pour lors ils vont , dans les buissons qu'ils connoissent , mettre bas leur tête , la pousser & rendre plus belle.

Quand ces animaux sentent que leur bois s'ébranle & qu'il veut tomber , ils perdent le repos & sont inquiets , par le moyen d'une certaine douleur que leur causent des vers qui s'y engendrent en hiver , entre cuir & chair , & au milieu du massacre & de la tête , ce qui leur arrive jusqu'à ce que ces vers aient rougé & decerné par la tête d'avec le massacre. Quand leur tête tombe à terre , les vers tombent aussi , & après il se forme sur le massacre , une peau déliée , couverte d'un poil gris de souris qui s'augmente , lorsque les meules se forment & se grossissent. On appelle cela la tige de la tête qui se fait en six jours. Les cerfs de *dix corps* & de *dix corps jeunement* ont poussé à demi leur tête vers la mi-Mai , & tout-à-fait à la fin du mois de Juillet , & les jeunes dans le huitième ou dixième du mois d'Août.

MUE, des oiseaux de fauconnerie ; il y a trois sortes de mues , sçavoir celle des *faucons* & des *laniers* de passage , celle des *gersauts*, & celle de *niais*, soit faucons & laniers. Les premiers doivent muer sur la perche & en chambre , & avant cela on les poivre , & on leur fait prendre le double : on leur met un baquet plein d'eau dans la chambre pour s'y baigner. Tout cela se fait à la chandelle. Le tems de les paître est à sept heures du matin. & à cinq heures du soir. Pour la *muë des gersauts*, elle se doit faire dans un endroit frais. On les couvre d'un chaperon qui leur donne la facilité de manger. On les attache à un petit pieu , & on met devant eux deux gazons sur lesquels ils puissent se reposer. On ne donne , pendant tout ce tems , qu'une grosse gorge par jour. On les laisse un jour de la semaine sans manger , observant ce jour-là de les chaperonner , pour examiner s'il

ne leur est point survenu quelque incommodité aux yeux ou à la bouche. La viande, dont on les paît, doit être toujours lavée, afin que ces oiseaux, qui pour lors sont beaucoup travaillés, ne se dégoûtent point. On ne prend cette précaution, que lorsque le cerceau leur croît, & leur pât ordinaire est des petits chiens de lait, des rats ou des souris, & en viande de boucherie, du bœuf, du mouton sans graisse & nerfs, hachés & mêlés avec trois ou quatre œufs, & faite de viande, des œufs dans du lait, réduits en consistance de bouillie. Pour les *niais*, soit faucons ou laniers de passage, on les paît de pareilles viandes, excepté que, pendant trois semaines ou un mois, il faut faire macérer leur viande dans de l'huile d'amandes douces, ou bien de l'huile battue à trois ou quatre fois, dans trois ou quatre eaux fraîches, afin que cette huile perde son goût. On macere ainsi leur viande jusqu'à ce qu'ils soient hors de muë.

MUFLE, en terme de vénerie c'est le bout du nez des bêtes sauvages.

MUFLE DE LION, plante qui pousse une tige haute & déliée, & qui, lorsqu'on l'ouvre, représente, en quelque sorte, la langue d'un lion. Ses fleurs sont bleues & blanches. On la sème en Septembre & Octobre; elle se transplante en Avril. On l'arrose de tems en tems, on la débarrasse des méchantes herbes; c'est une plante qui orne très-bien un parterre, lorsqu'elle est en fleur.

MUGUET, ou **LIS DES VAL-LÉES**, selon les modernes, parce que cette plante croît dans les bois & dans les vallées. Elle porte deux à trois feuilles oblongues, assez larges, semblables à celles du lis, mais plus petites; ses fleurs sont presque rondes, & de la figure d'une cloche, découpées en cinq ou

six crenelures, blanches, belles, d'une odeur agréable. Il leur succède des baies presque rondes, rouges, qui renferment plusieurs semences ovales, dures, tamassées ensemble. Le *muguet* ne se multiplie que de plant enraciné qu'on tire de ses racines en les éclatant. C'est au mois de Décembre que s'en fait le travail; il faut ne mettre le plant, que trois doigts avant dans la terre, & l'arroser dans les sècheresses. La senteur du *muguet* fortifie le cœur & la tête, & est bonne à ceux qui tombent en défaillance. Il est propre pour guérir les inflammations des yeux. On l'ordonne encore à ceux qui sont mordus des bêtes venimeuses.

Il y a le *grand muguet*, dont les fleurs blanches & odorantes, sont plus grandes que celles du précédent. Il y a aussi un *muguet rouge* & *incarnat*, dont la fleur est rouge, blanchâtre, incarnate, & moins odorante. Enfin il y a un *petit muguet*, ou *caille-lait*, plante d'un autre genre, dont les tiges sont menues, rondes & nouées. Il sort de chacun de leurs nœuds ordinairement neuf feuilles étroites, lisses sans velu, disposées en rayon. Les fleurs nombreuses sont jaunes, ramassées à la cime des tiges, en forme de grappes de raisin. Chaque fleur est d'une seule pièce, découpée en quatre parties. Il leur succède à chacune deux graines jointes ensemble. Cette plante est vulnérable & détersive, bonne pour l'épilepsie. Quelques-uns la font prendre en manière de thé pour la goutte.

MUID, grande mesure de choses sèches, comme bled, orge, avoine, pois, fèves, lentilles, sel, plâtre, chaux, charbon de bois, &c. Le *muid* n'est pas un vaisseau réel, qui serve de règle, mais une estimation de plusieurs autres mesures, telles que

peuvent être le setier, la mine, le minot, le boisseau, &c. A Paris le *muid* de bled, d'orge, de pois, de fèves, de lentilles, & d'autres semblables marchandises qui se mesurent rases, sans grains sur bord, est composé de douze setiers, chaque setier faisant deux mines; la mine, deux minots; le minot, trois boisseaux; le boisseau, quatre quarts, ou seize litrons; le litron est de trente-six pouces cubiques. Le *muid* d'avoine est double de celui du bled, quoique composé comme lui de douze setiers; mais chaque setier d'avoine est de vingt-quatre boisseaux, au lieu que le setier de bled, n'est que de douze; en sorte que sur ce pied, la mine doit être de douze boisseaux, & le minot de six boisseaux, chaque boisseau se divisant en quatre picotins; le picotin en deux demi-quarts, ou quatre litrons, & le demi-quart en deux litrons. L'avoine, ainsi que le bled, se mesure rase, sans grains sur bord. A Rouen, le *muid* de bled est de douze setiers, qui en font quatorze de Paris. Chaque setier de Rouen se divise en deux mines, & la mine en quatre boisseaux.... A Orléans, le *muid* de bled se divise en deux mines, & ces deux mines ne font que deux setiers & demi de Paris. En Berry, le *muid* de bled n'est que de vingt-un boisseaux, dont il y en a seize au setier.

Le *muid* de sel contient douze setiers; chaque setier compose quatre minots, & le minot quatre boisseaux. Le sel, comme les grains, se vend à mesure rase.... Le *muid* de pierre de Saint-Leu, de Vergele, & autres semblables, contient sept pieds cubes de pierres; deux *muids* font le tonneau.... Le *muid* de plâtre contient trente-six sacs; & le sac, suivant la dernière ordon-

nance de police, doit être de deux boisseaux radés, en sorte que le *muid* de plâtre est composé de soixante-douze boisseaux.... Le *muid* de chaux est composé de quarante-huit minots; le minot contient trois boisseaux: le boisseau se divise en quatre quarts, & le quart renferme quatre litrons.... Le *muid* de charbon de bois contient vingt mines, sacs ou charges; chaque mine est composée de deux minots; le minot contient huit boisseaux; le boisseau se divise en deux demi-boisseaux, le demi-boisseau en deux quarts de boisseau; & le quart de boisseau en deux demi-quarts de boisseau. Le *muid* de charbon se mesure ordinairement avec le minot, charbon sur bord, c'est-à-dire, qu'on laisse quelques charbons au-dessus du bord du minot, & sur toute sa superficie, sans cependant l'encombrer entièrement. Pour le charbon qui se vend par les regratieres au boisseau, demi-boisseau, quart & demi-quart de boisseau, il se mesure au comble.

MUID, grande mesure des choses liquides; le *muid* de vin de Paris contient deux cents quatre-vingt pintes, selon le règlement de Louis XIII, & suivant les ordonnances de Henri IV, trois cents pintes. On jauge tous les vaisseaux pour payer le droit d'entrée, & on les rapporte au *muid*, qui doit contenir trente six setiers, & huit pintes par setier. On l'appelle diversement; en Champagne, *queue*; en Bourgogne, *feuillette*; en Touraine, *poignon*; en Berry, *tonneau*; en Poitou, *pipe*; en Lionnois, *ânée* ou *botte*; à Bourdeaux, *barrigue*, dont les quatre font ce qu'ils appellent aussi *tonneau*. Le *muid* de vin se divise en demi-*muid*, en demi-quart ou huitieme de *muids*, ou de quart de *muid*, ou de huit demi-quarts

de *muid* ; un *muid* & demi fait une queue d'Orléans, de Blois, de Nuys, de Dijon ou de Mâcon, ou une pipe d'Anjou, qui est égale à la queue. Les trois quarts de *muid* font une demi-queue des lieux ci-dessus, ou un busard ou busle d'Anjou, qui est la moitié de la pipe. Un *muid* & untiers, ou trois quarts de *muid*, font une queue de Champagne ; par conséquent deux tiers de *muid* font une demi-queue, & le tiers du *muid* fait un quartaut, qui est la moitié de la demi-queue, ou le quart de la queue.

MUID, est aussi une mesure de terre qui contient la semaille d'un *muid* de grain. Chaque setier de terre se rapporte environ au setier de Paris.

MULE & MULET, bête de somme, engendrée d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & d'une ânesse. Les *mulets*, venant des provinces réputées étrangères, doivent les droits d'entrée sur le pied de quatre livres pièce, suivant l'arrêt du 22 Mai 1723. Ceux venant de Flandre, Hainault, Cambresis & Artois, doivent neuf livres, par arrêt du 5 Avril 1740. Quant aux droits de sortie, ils sont de six livres pour les gros, & deux livres pour les petits, & ne sont point descendus à la sortie, comme les chevaux, par décision du 28 Septembre 1741.

MULES-TRAVERSIERES, maladie qui vient aux chevaux. Ce sont des crevasses qui environnent le derrière du boulet, à l'endroit du pli ; & souvent au-dessus de ce pli où est la crevasse, il s'en forme quelque autre. Les chevaux sentent de la douleur de cette incommodité, qui n'empêche pas d'acheter un cheval, à moins que la jambe ne soit enflée, quoiqu'aux chevaux de carosse ou de trait, les moindres maux des jambes soient à craindre. Il ne s'agit que de dessécher

les *mules-traversières* d'où découle une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que le cheval fait en cheminant ; si la jambe est enflée, on prend une bonne huile de lin bien claire, avec de l'eau-de-vie, autant de l'un que de l'autre. Il faut les agiter dans une phiole jusqu'à ce qu'elles soient bien mêlées ; après cela, on en frotte le mal pendant huit jours. Cela n'empêche pas que pendant ce temps-là le cheval ne travaille. Si l'enflure continue, on y met dessus de l'emplâtre blanc, ou quelque autre onguent, dont il est parlé pour ce mal. Voyez l'*Ecole de cavalerie*, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

MULETTE EMPELOTTÉE, maladie à laquelle sont sujets les oiseaux de fauconnerie. Si un oiseau a mangé ou avalé quelque chose qu'il ne puisse ni digérer ni rendre, il faut l'abattre à la renverse, & lui séparer doucement les cuisses, puis lui tondre le menu plumage & le duvet, au droit de la *mulette*, & d'un couteau pointu & bien tranchant, y faire une fente en long au droit de la *mulette*, pour, par cette ouverture, la prendre avec des pincettes à bec, & en tirer tout ce qui est dedans, ce qu'ayant fait, on coud promptement la *mulette* avec de la soie cramoisie ; ensuite on coud la première fente, menant sagement l'aiguille, & par ce moyen l'oiseau sera guéri ; après quoi on frotte la couture avec de l'huile d'olive, sans faire autre chose ; puis on le paît de cœur de mouton, ne lui donnant qu'un tiers de gorge, lui mettant avec cela un peu de terre sigillée. Il faut le paître légèrement pendant quinze ou vingt jours, sans lui donner cure. De la même façon, quand le besoin le demande, on fend la gorge aux oiseaux, & on

leur ôte ce qui est dedans, puis on la leur recoud. Voyez au mot *Rendre*, comme on fait rendre le double de la *mulette* aux oiseaux.

MULLE, *Garance - mulle*. On appelle ainsi, à Amsterdam, dans le commerce de la garance, celle qui est la moindre.

MULOTS, petites souris qui font leurs trous sous terre, qui endommagent les racines des arbres, & sur-tout celles des figuiers, & qui rongent & mangent les plants, sur-tout les laitues, les melons, & bien d'autres plantes potageres & des fleurs. Pour détruire les *mulots*, c'est de faire une petite huche ouverte en-dessus, sans fond dans le dessous, & la poser sur une terrine pleine d'eau; & sur cette huche, on met un peu de paille non battue. Quand les *mulots* viennent se promener dessus; ils tombent dans la terrine & s'y noyent. Le meilleur de tous les pièges qu'on puisse tendre aux *mulots*, est, selon l'auteur de l'*École du potager*, d'élever un chat dans la melonnière, à qui on a soin de donner à manger. Quand il y est accoutumé de jeunesse, il y reste, & rien n'écarte mieux cette vermine; mais il y a des chats qui mangent les melons, au lieu de les défendre.

MULOTER, se dit, en terme de *vénérerie*, quand le sanglier va chercher les cachettes des *mulots*.

MULTIPLE, en terme d'*arithmétique*, signifie un nombre qui en comprend un autre plusieurs fois. Six est multiple de 2, qui est compris trois fois en 6. Douze est multiple de 3 & 4. Il comprend l'un quatre fois, & l'autre trois, &c. Les nombres *sous-multiples* sont ceux qui sont contenus dans les multiples. Ainsi 4 & 6 sont les *sous-multiples* de 12 & de 18. On nomme *proportion-multiple*, celle qui

est entre les nombres de cette espece.

MULTIPLIABLE; c'est ce qui peut être multiplié. Toutes sortes de nombres sont multipliables par eux-mêmes à l'infini.

MULTIPLIANT. Voyez *Multiplicateur*.

MULTIPLICANDE. On appelle ainsi le plus grand nombre, qui, dans l'opération de la *multiplication*, est multiplié par le plus petit, que l'on nomme le *multiplicateur*.

MULTIPLICATEUR, ou **MULTIPLIANT**; c'est le plus petit nombre qui sert à multiplier le plus grand, appelé *multiplicande*. Quand on fait la règle de *multiplication*, on pose le *multiplicateur* sous le *multiplicande*; & lorsqu'un nombre se multiplie par lui-même, pour faire son quarré, le *multiplicateur* & le *multiplicande* sont égaux; mais ces noms de *multiplicande*; de *multiplicateur* ou de *multipliant*, ne sont point affectés au plus grand & au plus petit terme des deux nombres dont on forme la *multiplication* dont nous allons parler.

MULTIPLICATION, est la troisième des quatre premières règles d'*arithmétique*. Elle enseigne à multiplier un nombre par un autre; ou par soi-même, c'est-à-dire, à trouver qu'elle somme seroit un nombre qui seroit ajouté ou redoublé autant de fois qu'il y a d'unités dans un autre, en sorte que la *multiplication* des nombres, n'est, pour ainsi dire, qu'un abrégé de l'*addition*. La *multiplication* de quatre par cinq, fait 20. Quatre fois cinq font 20. Comme il y a assez de livres qui parlent de la façon d'opérer dans toutes les règles d'*arithmétique*, nous nous dispensons d'en parler dans ce petit ouvrage: voici seulement la Table des parties aliquotes & aliquantes de la livre de vingt sols.

Table des parties aliquotes de la livre de vingt sols.

10 sols font.	la moitié de vingt sols.
5 f.	le quart.
4 f.	le cinquieme ou quint.
2 f.	le dixieme.
1 f.	le vingtieme.
6 f. 8 d.	le tiers
3 f. 4 d.	le sixieme.
2 f. 6 d.	le huitieme.
1 f. 8 d.	le douzieme.
1 f. 4 d.	le quinzieme.
1 f. 3 d.	le seizieme.
10 d.	le vingt - quatrieme.
5 d.	le quarante-huitieme.

Table des parties aliquantes de la livre de vingt sols.

3 sols partie aliquante compo-	sée d'un dixieme & d'un vingtieme.
6 f. d'un cinquieme & d'un deu-	xieme.
7 f. d'un quart & d'un dixieme.	
8 f. de deux cinquiemes.	
9 f. d'un quart & d'un cinquieme.	
11 f. de la moitié & d'un vingt-	tieme.
12 f. de la moitié & d'un dixieme.	
13 f. de la moitié, d'un dixieme	& d'un vingtieme.
14 f. de la moitié & d'un cin-	quieme.
15 f. de la moitié & d'un quart.	
16 f. de la moitié, d'un cinquieme	& d'un dixieme.
17 f. de la moitié, d'un quart &	d'un dixieme.
18 f. de la moitié & de deux cin-	quiemes.
19 f. de la moitié, d'un quart &	d'un cinquieme.

MULTIPLICATION des bleds, fruits, &c. il n'y a point de laboureur & de cultivateur, qui ne sçache qu'elle consiste dans l'usage des sels. Les différentes préparations qu'on donne à la terre & aux grains, ne sont que pour communiquer aux uns & aux autres le nitre qui est le vrai sel de fécondité, & le précieux baume de vie, qui entretient toute l'harmonie de la nature, dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux. Sans lui tous les mixtes se décomposeroient, & de leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intelligible à ceux qui sont valoir leurs biens de campagne, les amende-mens que l'on donne à la terre pour faire pousser les grains, les plantes, &c. de quelque espece qu'ils soient, ne sont employés que pour restituer à la terre, ou rétablir les sels qui l'animent; sels que les précédentes récoltes ont emportés avec elles. On ne prépare aussi les grains de semence, que pour qu'ils se charge des sels, dont la premiere action est de couper, d'inciser les enveloppes des différens germes qui sont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils se dilatent & se développent. La seconde action est de servir à chaque grain, comme d'un aimant pour attirer le nitre de la terre, & les influences destinées pour eux. Ces sels sont des parties subtiles de la terre qui, dissoutes par l'humidité, & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes. & y portent la vie & l'abondance. Les laboureurs & les jardiniers passent la plus grande partie de l'année à amasser & à employer les fumiers des animaux, parce que le sel de leurs urines & de leurs excréments aide merveilleusement à

la végétation. Par-tout on cherche ce fel si actif & si propre à mettre en mouvement les germes des semences ; & à ranimer la nature. On a pour cela recours aux cendres , à la suie , à la colombine , &c. On prépare la terre : on abreuve les semences , afin de recueillir ou de remplacer la substance nitreuse , noyée d'eau , engourdie par la rigueur du climat & de la saison , ou épuisée par une végétation continuelle. Voilà une idée des soins que les gens de la campagne se donnent. Voyez pour un plus long détail aux mots *Labour* & *Labourage*.

MUNICIPAL, en terme de jurisprudence , se dit du droit coutumier qu'on observe dans quelque ville ou province particulière , & qui n'a point d'autorité dans les autres lieux voisins. Les *officiers municipaux* sont les maires , échevins , consuls , capitouls , & autres magistrats populaires , élus pour défendre les intérêts des villes , leurs droits , privilèges , & y faire observer l'ordre & la police.

MUR : celui qui fait abattre un *mur mitoyen* plus élevé que les *murs* de clôture , doit le faire rétablir à la hauteur qu'il avoit avant la démolition. Un voisin qui fait construire des étables ou des écuries contre un *mur mitoyen* , doit faire faire un contre-mur de huit pouces d'épaisseur jusques à la hauteur du rez-de-chaussée de la mangeoire. Les âtres de cheminées ; contre un *mur mitoyen* , doivent avoir un contre-mur de tuilots de six pouces d'épaisseur. Pour forge , four ou fourneau , il doit y avoir un demi-pied de vuide entre le *mur* voisin ; & celui de la forge , four ou fourneau , doit être d'un pied d'épaisseur. Les aîsances , puits , ont un contre-mur d'un pied d'épaisseur. Une terre à fumer & à labourer ,

joignant un *mur mitoyen* , ou qui appartient à autrui , si la terre est jetée , c'est-à-dire , plus élevée que celle du voisin , le contre-mur doit avoir un pied d'épaisseur ; si elle ne l'est pas , le contre-mur ne doit être que d'un demi-pied ; *coutume de Paris*.

MUR AIS , mesure de contenance pour le riz & autres légumes , dont on se sert aux Colonies portugaises des Indes.

MÛRE & MURIER. La *mûre* est un petit fruit que donne le *mûrier*. Il y en a deux espèces , la grosse & la petite ; les grosses sont toujours noires & bonnes à manger , les petites ont un suc gluant & douceâtre ; on fait du syrop de *mûres* pour les maux de gorge. Elles conviennent , dans les grandes chaleurs , aux jeunes gens bilieux & sanguins. Elles sont propres pour adoucir les âcretés de la poitrine , ôter la soif , donner de l'appétit , & exciter le crachement. Il y a des *mûres sauvages* qui croissent sur des ronces qu'on appelle *mûres de renard*. Voyez *Ronces*. Pour le *mûrier* qui produit la *mûre* , soit noire , soit blanche , c'est un arbre , sur-tout le *mûrier noir* , grand , tortu & noueux , couvert d'une écorce souple & dure , dont le bois est jaune vers le cœur. Ses feuilles sont presque rondes , un peu pointues , dentelées en leurs bords , velues , rudes au toucher : les chatons sont verts , lanugineux , portant plusieurs fleurs à quatre feuilles. Le *mûrier blanc* a des feuilles oblongues , moins larges & plus tendres que celles du précédent. Les feuilles du *mûrier* servent de nourriture aux vers à soie. Celles du *mûrier blanc* sont meilleures , parce qu'elles sont plus tendres. On emploie le bois de *mûrier* à faire des cercles & à bâtir des navires.

On élève le *mûrier* de trois diffé-

rentes manieres, ſçavoir de graine, de marcotte & de greffe ; mais on ſuit ordinairement la dernière méthode comme la plus prompte. Le *mûrier* ſe greffe ſur le châtaignier, le hêtre, le coignaffier, le poirier ſauvage, l'orme & le peuplier. On prétend qu'étant greffé ſur le dernier ſujet, le fruit en devient blanc. Les botaniſtes connoiſſent encore le *mûrier* à feuille découpée, le *mûrier* à petit fruit purpurin, le *mûrier blanc* à fruit inſipide, le *mûrier* de Virginie à fruit rouge.

MURIR, devenir *mûr*, terme uſité dans l'agriculture & le jardinage. Les fruits mûriſſent chacun dans leur ſaiſon ; mais il faut de la chaleur pour les faire *mûrir*, ſans laquelle leur maturité eſt imparfaite. Il y a des expoſitions où l'on met certains fruits pour les *mûrir*, plutôt qu'ils ne ſeroient ailleurs. Les figes & les raiſins ne *mûriſſent* que dans les pays chauds.

MUSARAIGNE. Voyez *Mulot*.

M U S C, parfum d'une odeur très-forte, qui n'eſt agréable que quand elle eſt modérée par le mélange d'autres parfums plus doux. Le *muſc* ſe trouve dans une eſpece de veſſie ou tumeur, que porte ſous le ventre, près du nombril, un animal appelé *muſc*, ce qui apparemment a donné le nom à la drogue. Cette veſſie eſt ordinairement de la groſſeur d'un œuf, & renferme une matiere de ſang caillé, preſque corrompu. Les forêts des royaumes de Boutan, de Tonquin, de la Cochinchine, ſont remplies de ces animaux, ſemblables à une petite biche, qui portent le *muſc*. Les Indiens coupent cette veſſie auſſitôt qu'ils en ont tué quelqu'un, & la taillent & couſent en forme de rognons, tels qu'on les apporte en Europe. Les marchands épiciers-droguiſtes vendent le *muſc* ou en veſſie, ou ſéparé de ſon enveloppe.

L'uſage du *muſc* eſt peu conſidérable en médecine, ſur-tout à cauſe des vapeurs que ſon odeur donne aux femmes. Cependant le *muſc* fortifie le cœur, rétablit les forces abattues, & raréfie les humeurs groſſieres ; mais le fréquent uſage du *muſc* eſt capable d'enflammer le ſang & les liqueurs. C'eſt une ſubſtance ſulfureuſe, chargée d'un ſel âcre, volatil, très-capable de mettre en mouvement celui de la bile, & conſéquemment cauſer beaucoup de déſordres dans les corps où cette humeur domine.

MUSCADE, fruit d'un arbre qui croît particuliérement à Banda, iſle des Indes orientales. Il eſt de la groſſeur & de la figure d'une petite pêche, dont l'enveloppe extérieure eſt molle & pleine de ſuc comme celle de la noix. C'eſt ſous cette enveloppe qu'eſt le macis fortement attaché à la coque dure & ligneuſe, qui contient le fruit que nous appellons *muſcade*. Ce fruit eſt ovale, brun, tant ſoit peu ridé à l'extérieur, raboteux, blanchâtre, parfemé de veines rouges, d'une odeur & d'un goût aromatique très-agréable. La meilleure *muſcade* eſt ferme, peſante, & rend une ſubſtance oléagineuſe, lorsqu'on la perce avec une épingle, ou avec une aiguille.

Les *muſcades* ſont tant ſoit peu aſtringentes, ſtomachiques, céphaliques ; elles aident à la coction, corrigent l'haleine, ſoulagent dans la défaillance & la palpitation de cœur. Leurs vertus aromatiques qui conſiſtent en un eſprit éthéré, pénètrent & fortifient les parties nobles. Selon M. Andry, c'eſt le plus tempéré de tous les aromates, & un des plus ſtomachiques. Ce fruit convient particuliérement avec le poiſſon, étant rapé par-deſſus, & il corrige ſinguliérement la crudité. Il eſt bon contre les débilités de l'eſtomac,

l'estomac, & contre les diarrhées. Elle réjouit le cerveau; elle arrête le vomissement; elle corrige la mauvaise haleine, & elle est d'un grand secours contre les défaillances & les palpitations. Elle échauffe, quand on en use avec excès. On confit les *muscades* dans les lieux où elles viennent, comme nous confisons ici les noix. Elles sont d'un grand usage pour ceux qui vont sur mer. On en envoie par tout le monde; elles sont fort stomacales. On doit choisir les plus grosses & les plus nouvelles.

MUSCADELLE, espece de poire qui sent un peu le musc.

MUSCADET, vin blanc qui a quelque petit goût de vin muscat, tel qu'on l'attribue au génétin..... En Normandie, on appelle aussi *muscadet* une espece de petite pomme douce dont on fait d'excellent cidre.

MUSCAT; raisin & vin exquis qu'on met au rang des vins de liqueur, qui sent un peu le musc. Le meilleur *muscat* vient de la Provence & du Languedoc, de Frongignan & de la Cioutad. On le cultive dans les jardins & dans les vignes; il y en a de plusieurs sortes..... Le *muscat blanc* de Frongignan a la grappe grosse & pressée de grains. Il est excellent à manger & à faire des confitures, de bon vin dans les pays chauds, & à mettre au four & au soleil. Il y a une espece de *muscat blanc* de Piémont, qui a la grappe plus longue, le grain moins serré & le plus onctueux..... Le *muscat de Ribezalte* a le grain plus petit; son suc est doux, agréable & des plus musqués; il est sujet à couler. Le *muscat rouge* a le grain plus ferme que le précédent; il veut beaucoup de soleil pour bien mûrir..... Le *muscat noir* est plus noir que le précédent, & son pressé de grains; son goût

est moins relevé. Il est cependant fort estimé, parce qu'il charge beaucoup, & qu'il est assez hâtif..... Le *muscat violet* est d'un noir plus clair, & a la couleur violette. Ses grappes sont fort longues, & garnies de grains qui sont gros, très-musqués & des meilleurs..... Le *muscat de Malvoisie* est un très-bon raisin & bien musqué. Il est fort commun à Turin, & ne vient pas si bon dans les climats plus tempérés... Le *muscat long*, ou *passé-musqué d'Italie*, est fort gros & très-musqué, excellent en confitures & à manger crud. Il a les grappes très-grosses & longues. Il est rare & curieux, & veut une pleine exposition contre le mur. Nous avons encore le *muscat long* qui est violet. Il est rare, & le *muscat de Jesus*, dont le grain est fort gros & rond, des plus musqués & des plus rares.

Le nom de *muscat* se donne aussi à plusieurs sortes de poirées..... Le *petit muscat* est une sorte de poire qui vient sur la fin de Juin. Elle est d'une grande bonté, si on lui donne le tems du mûrir, dit la Quintinie... Le *muscat fleuri*, ou autrement *muscat à longue queue* d'autonne, est une excellente poire ronde; rousâtre, médiocre en grosseur. Sa chair est tendre, d'un goût fin & relevé... Le *muscat-robot* fournit presque au tems du bon-chrétien musqué: on l'appelle autrement *poire à la reine*. Elle commence à mûrir vers la mi-Juillet; c'est une poire très-bien faite, qui a la chair assez tendre & fort succrée. Elle est à peu près de la grosseur du rousset, & n'a d'autres défauts que celui des poirées d'été, qui est d'avoir un peu de marc & de ne durer guères. En revanche elle rapporte beaucoup.

MUSELIERE; c'est une courroie de cuir, dont on lie la tête des animaux, ou une pièce de fer pour

les empêcher d'ouvrir la gueule ou de mordre.

MUSEROLE, en terme de manège ; c'est la partie de la tête du cheval, qui se place au-dessus du nez.

MUSILITAPAN. Voyez *Masilitan*.

MUSKOFKSKE, petite monnaie d'argent de Moscovie, qui vaut le quart du copac.

MUSQUINIER : nom qu'on donne, en Picardie, aux tisserands qui font de la batiste, de la demi Hollande, du Cambray rayé & moucheté, & quelques autres sortes de pareilles toiles. Ces ouvriers ont une aune particulière, dont la mesure est irrégulière : on l'appelle aune de musquinier.

MUSTACHIO, mesure de Venise pour les liquides, dont les trente-huit font la botte.

MUTSIE, autre petite mesure, dont on se sert à Amsterdam : les huit composent le mingle.

MYAGRUM, plante, dont les feuilles sont oblongues, semblables en quelque manière à celles du pastel cultivé ; mais la plupart sont laciniées, embrassant leur tige par leur base, qui est la partie la plus large, de couleur de verd de mer. Ses fleurs sont petites, à quatre feuilles disposées en croix jaunes. Il leur succède des fruits formés en petites poires renversées, qui contiennent chacun, en leur milieu, une seule semence oblongue, rousâtre. Il y a une autre espèce de *myagrum*. On tire de la semence du *myagrum*, par expression, une huile qui est propre pour adoucir les âcretés de la peau.

MYRABOLAN : nous n'avons dit que peu de chose de ce fruit purgatif, en usage en médecine, au mot *mirabolan* ; en voici une description plus étendue ; il y en a cinq espèces, qui viennent sur

des arbres entièrement différens. Les premiers nommés *myrabolans* en Europe, à cause de leur couleur, mais *arares* aux Indes, croissent aux environs de Goa & de Batacala. Dans leur maturité, ils sont assez semblables aux prunes de *mirabelle*, mais un peu plus longs & partagés en petites côtes. Leur noyau renferme une petite amande qui a bien du rapport au pignon blanc. On apporte ces *myrabolans* des Indes, ou confits ou secs ; mais il en vient desecs en plus grande quantité. Il faut les choisir d'un jaune rougeâtre, longs, bien nourris, relevés en côtes, pesans, difficiles à casser, d'un goût astringent & désagréable. Cette espèce est la plus en usage en médecine. L'arbre qui le produit, a la feuille semblable à celle du saule. Ce fruit est verd au commencement, brunit en approchant de sa maturité ; & sec, il devient noir comme la plus belle ébène. Les *myrabolans* chébules se trouvent vers Decan & le Bengale où on les nomme *areca*. Il y a un autre *areca* aux Indes, dont l'usage est si commun, qu'on le mâche avec le *bétel*, cette feuille fameuse, dont les Indiens peuvent si peu se passer, que, par clause de leurs contrats de mariage, ils sont obligés d'en fournir à leurs femmes, tant qu'ils vivront ensemble. L'arbre, dont les *myrabolans* chébules sont le fruit, est de la hauteur du pommier. Il a des feuilles comme le pêcher, & des fleurs rougeâtres formées en étoiles. Ils sont assez semblables aux citrins, excepté qu'ils sont plus noirâtres & plus longs. Les *myrabolans* belleres, connus parmi les Indiens, sous le nom de *jotins*, se trouvent attachés aux branches de l'arbre qui les porte, en forme de petites gourdes jaunâtres. Ils sont gros comme la noix muscade, & ont un noyau dont l'amande est de

gouleur verte. L'arbre est grand & a des feuilles grandes, vertes & luifantes comme le laurier. Les *myrabolans emblics*, en indien *annualet*, croissent sur un arbre de la hauteur du palmier, qui a des feuilles comme la fougere. Ils sont de la grosseur d'une noix de galle, noirâtres, & comme chagrinés. Cette dernière espèce n'a guères d'usage dans la médecine. Aux Indes, on en mange le fruit verd; quand il est sec, il ne sert aux Indiens que pour faire de l'encre, ou pour noircir leurs cuirs, comme nos corroyeurs font ici avec le sumac. Les *myrabolans* de toutes espèces doivent les droits d'entrée.

MYRA-BOLES, sorte de myrthe qui vient d'Arabie, que les Européens tirent des Indes orientales par Surate.

MYRA-GILLOT, autre sorte de myrthe qui vient des mêmes lieux que la précédente, mais qui lui est beaucoup inférieure, soit pour la qualité, soit pour le prix.

MYRRHE, gomme ou résine qui coule par incision, quelquefois naturellement du tronc & des branches d'un arbre de moyenne grandeur, qui croît dans l'Arabie, l'Égypte, l'Abissinie, & quelques lieux d'Afrique. Elle vient d'un arbre petit & épineux. On l'incise deux fois l'année; la liqueur qui en coule, se reçoit sur des claies ou nattes de jonc qu'on met dessous. Les épiciers-droguistes vendent de la myrrhe en larmes qu'ils appellent *stacté en larmes*, & de la myrrhe *onglée*. Le *stacté* se choisit en belles larmes, d'un jaune doré, claire, transparente, friable, légère, d'un goût amer, d'une odeur forte & désagréable; mais comme cette myrrhe est très-rare, l'on n'emploie guères que de la myrrhe *onglée*, qui prend ce nom de petites taches blanches qu'on y remarque, assez

semblables à celles qu'on voit quelquefois sur les ongles des doigts. La meilleure est en petites masses ou grosses larmes rouges, claires & transparentes, qui contiennent une espèce de liqueur onctueuse; c'est ce qu'il y a de plus excellent dans la myrrhe; & c'est le véritable *stacté* des anciens. La myrrhe nous vient du Levant, par la voie de Marseille, dans de grosses balles de cuir, de quatre ou cinq cents livres. Elles sont pour l'ordinaire, fourrées & mêlées de quantité d'écorces d'arbre & autres ordures. Cette gomme entre dans la composition de plusieurs sortes d'onguens pour la guérison des plaies; & c'est une des principales drogues, dont on se sert pour embaumer les corps.

MYRRHIS, plante dont les tiges s'élevent à la hauteur de quatre ou cinq pieds. Les feuilles sont grandes, découpées, semblables à celles de la ciguë, souvent marquées de taches blanches, molles, un peu velues, ayant la couleur & l'odeur du cerfeuil, & un goût d'anis. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges & des branches, composées chacune de cinq fleurs inégales, disposées en fleurs de lys de couleur blanche. Il leur succède des semences jointes deux à deux, grandes, longues, semblables au bec d'un oiseau. Cette plante croît dans les prés & dans les jardins. Elle est propre pour la cachexie, pour l'asthme & l'épilepsie. Sa feuille est aussi bonne que le cerfeuil. Quelques-uns l'appellent *cerfeuil musqué*. Il y a plusieurs autres espèces de myrrhis.

MYRTE, arbrisseau toujours verd & odorant, dont il y a plusieurs espèces. Le myrte commun croît quelquefois aussi haut qu'un arbre. Il a ses branches souples & pliantes, son écorce rouge, ses

feuilles un peu longues, toujours vertes, semblables à celles du grenadier. Ses fleurs sont composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, blanches, odorantes. Il leur succede des baies oblongues, qui ont quelque rapport aux olives sauvages. On tire des feuilles & du fruit du myrte un suc qui est astringent. Il est propre pour ceux qui crachent le sang... Il y a le myrte double qui s'élève à la hauteur d'un petit arbrisseau. Il pousse des branches toutes revêtues de feuilles semblables à celles du myrte commun, qui produisent des fleurs blanches, remplies de feuilles; & cette espece de myrte est si féconde, qu'elle fleurit toute l'année. Il veut médiocrement de soleil, une bonne terre, grasse & humide. On le taille au mois de Mars, & on n'en coupe que ce qui est sec.

Le myrte se multiplie de deux manieres, de marcottes & de racines éclatées. Dans le premier cas, on choisit les plus belles branches & les plus droites, qu'on épluche par le bas, de tout ce qui peut nuire à la marcote, jusqu'à trois doigts de l'endroit qui doit sortir de terre, lorsque ces branches sont couchées; après quoi, on les couche doucement dans une maniere de rigole qu'on a faite; ensuite on le couvre de terre, & on les arrose; c'est dans le mois de Mars qu'on marcote les myrtes. On leve les marcottes en Septembre ou Octobre. Les myrtes veulent être arrosés souvent pendant l'été. Si l'on multiplie cet arbrisseau de racines éclatées, il faut pour cela en déchauffer tout le pied, en choisir la branche qui convient le mieux, la prendre par le bas & l'éclater, puis on la plante en caisse ou en pleine terre. Le printemps & l'automne sont les deux saisons où on fait ce travail. Pour bien élever les myrtes, on les tond avec des

ciseaux de jardinier. On en ôte les branches sèches, & celles qui languissent. Cet arbrisseau a les fleurs en maniere de rose; elles sont blanches & odoriférantes.

Voilà les deux especes de myrtes que nous connoissons dans nos jardins; mais Bradeley dit qu'il y a en Angleterre le myrte à fleur d'oranger, le myrte Espagnol à larges feuilles, le myrte de Portugal, le myrte double & le myrte incarnadin, à différentes couleurs que les Anglois regardent comme une curiosité; ceux à petites feuilles, dont le même auteur parle, sont le myrte droit, le myrte à feuilles de buis & à nid d'oiseau, & les especes à feuilles de romarin. Toutes ces especes se multiplient de boutures, à l'exception du myrte à fleur d'oranger, & de celui à fleurs doubles, qui se multiplient beaucoup mieux en couchant leurs branches.

La saison la plus commode pour les coucher, est le mois de Mai; alors il faut, après avoir bien labouré la terre, y coucher les plus jeunes branches & les plus tendres. En les arrosant, elles pousseront racines, & seront en état d'être séparées des meres-plantes au printemps suivant; mais si l'on couche les branches d'un an, elles ne prendront pas racine; telle chose que l'on puisse faire. Pour les boutures que l'on veut planter, il conseille qu'elles soient toujours jeunes & tendres, telles qu'on les trouve sur les myrtes au mois de Juillet; c'est, dit Bradeley, la saison la plus favorable pour les plantes, en détachant les feuilles à la hauteur de deux pouces sur chaque bouture, & les enterrant à cette profondeur, & à un pouce de distance les unes des autres dans un pot rempli de terre légère, où on les arrose souvent, jusqu'à ce qu'elles aient pris

racines , c'est-à-dire jusqu'à la fin d'Août ; ce jeune plant doit rester jusqu'au mois de Mars de la seconde année, avant que d'être transplanté dans des pots séparés ; car il risqueroit de périr, si on le remuoit plutôt, parce qu'alors ses petites racines tendres ne suffiroient pas pour attirer l'humidité de la terre autoür d'elles, aussi promptement qu'on le voudroit. Mais quand ces plantes ont poussé de nouvelles racines, elles aiment l'eau & veulent être arrosées souvent. Elles se plaisent à l'ombre dans l'été, & poussent alors des tiges beaucoup plus fortes que celles qui sont exposées au soleil.

Le myrte se plaît tellement dans l'humidité, que *Bradeley* dit en avoir vu un pot placé dans un bassin plein d'eau à une fenêtre exposée au midi, qui a poussé dans un été quatre fois autant que ceux qui étoient restés en plein air, & a continué de croître de la même manière pendant plusieurs années, sans qu'on renouvelât la terre du pot, & avec la seule précaution de remettre de l'eau dans le bassin, à mesure qu'il en manquoit ; mais les tiges de cette plante étoient trop foibles. Les vieux myrtes qui ont été négligés, & dont la tête doit être un peu garnie, doivent être rafraichis par leur racine à la mi-Avril ; il faut renouveler leur terre, & couper les branches au sommet, à trois ou quatre pouces de la tige ; par ce moyen ils se prépareront à pousser dans le tems où ils croissent naturellement, & seront, l'été suivant, de belles plantes, pourvu qu'on leur donne suffisamment de l'eau & de l'ombre.

Quand on range les myrtes ou d'autres plantes, il faut prendre garde de les mettre à l'égout des autres arbres, & de les resserrer trop, ils demandent que l'air circule librement au tour & au-dessus d'eux, sans quoi ils ne pousseroient que des racines menues & foibles. Le myrte passe, chez les botanistes, pour une plante vulnérable & astringente. Les curieux en ont dans leurs jardins, parmi les orangers, & autres arbres précieux. Il croît quantité de ces arbrisseaux en Languedoc & en Provence : ils sont aussi très-communs en Espagne. Dans ces pays on distingue le myrte (c'est le commun) en mâle & femelle. Son fruit, nommé myrtille, est verd au commencement, & devient insensiblement noir. Il a en dedans une graine assez blanche, en forme de croissant, d'une substance solide & fort dure, & d'un goût astringent. Quand ce fruit est encore sur l'arbre, il est succulent & lisse, & ne devient acide & ridé, comme les épiciers-droguistes le vendent, que parce qu'on le fait sécher au soleil pour la commodité du transport. Les myrtes femelles produisent les meilleurs myrtilles, & en plus grande quantité. Les myrtilles sont d'un assez grand usage, en France, dans la médecine. Les parfumeurs s'en servent dans leurs parfums, & en tirent une essence. Les teinturiers Allemands en font une teinture bleue. Les Anglois emploient les branches & les feuilles du myrte pour tanner les cuirs.

MYTRIDATE, drogue qui sert de remède contre les poisons. Voyez *Mitridate*.





N A M

N A P

NACARAT DE BOURRE ; mandie se sert de ce terme , en plusieurs endroits , pour signifier *meubles saisis*. Ce mot , suivant un nouveau commentateur , comprend les

NACELLE , petit bateau , sans mât & sans voile , dont on se sert pour le passage des rivières.

NACRE-DEPERLES , coquille où se forment les perles , polie en dedans , de la blancheur des perles même , & qui a le même éclat au dehors , quand , avec un tour de la pidaire , on en a enlevé les premières feuilles qui font l'enveloppe de ce coquillage. La *nacre* entre dans les ouvrages de marqueterie & de vernis de la Chine. On en fait divers bijoux , comme étuis & tabatières. Les jouailliers appellent *loupes* des endroits relevés en demi-rond , qui se trouvent quelquefois dans le fond des coquilles de *nacre* ; & ils ont l'adresse de les scier & de les faire entrer dans divers ouvrages de joaillerie , comme si c'étoit de véritables perles.

NADIR ; c'est le point du ciel directement opposé au *zénith* , c'est-à-dire , au point du firmament , perpendiculaire à notre tête. Nous en changeons toutes les fois que nous changeons de lieu.

NAIN-LONDRINS , draps fins d'Angleterre , fabriqués de pure laine d'Espagne , & destinés pour le négoce du Levant. Les draps de Carcasonne , font de la qualité des *nains-londrins* , & se vendent à Smyrne , sous leur nom.

N'ALLER PLUS DE TEMS , expression dont les chasseurs se servent pour signifier qu'il y a un jour ou deux que la bête est passée.

NAMPS. La coutume de Nor-

meubles morts , comme bleds , grains , &c. & les meubles vifs , comme bestiaux , volailles , &c.

NANNA , ou **ANANA** , plante de l'Amérique , qui donne un fruit ressemblant à l'artichaut , mais dont le suc est le même que celui d'une poire succulente.

NANQUE & NANQUI , poids dont les habitans de Madagascar se servent pour peser l'or & l'argent.

NANTIR ; c'est donner des assurances pour le paiement d'une dette , soit en meubles ou argenterie , soit en autres effets , ou nature de bien qu'on met entre les mains de son créancier. Les usuriers ne prêtent rien que sur de bons nantissements , & à gros intérêts.

NAPE , morceau de toile ou de lingé , dont on couvre une table , avant que d'y servir à manger.... Les bouchers appellent *nape* un morceau de toile blanche de deux ou trois aunes de long , plus ou moins , & de trois quarts de large , qu'ils attachent à la tringle où ils suspendent , avec des allonges , les pièces de viande , à mesure qu'ils la dépecent.

NAPE , en terme d'hydraulique , est une cascade , dont l'eau tombe de dessus une pierre unie & large , & représente une *nape*. Les plus belles *napes* sont les plus garnies ; mais elles ne doivent pas monter d'une grande hauteur , parce qu'elles se déchirent.

NAPE DE BLED , se dit des bleds sur racine , quand ils sont

beaux, & qu'ils couvrent également la campagne.

NAPE; en terme d'oïseleur, se dit de la partie la plus déliée d'un filet. Dans un tramail, c'est la nape qui est la toile du milieu, qui a de petites mailles de fil délié qui entre dans les grandes mailles, & qui sert à engager le gibier qui entre dedans. Les napes, pour les ortolans & les alouettes, ne se font que de mailles à losanges. Elles doivent être faites de bon fil délié, & rondement retors en deux brins. On peut, pour prendre les ortolans, ne donner à la maille que trois quarts d'un pouce de largeur. Pour les alouettes, on en doit faire les mailles d'un pouce de large chacune. Une nape doit avoir huit à neuf toises, & on enlarme ensuite le filet. On fait des napes pour prendre les canards à mailles à losanges, de trois pouces de large. On fait la levure de trente-cinq ou quarante mailles; la longueur de chaque filet est de dix, onze, à douze toises. . . . Nape se dit aussi de la partie la plus déliée d'un filet.

NAPE, en terme de vénerie, est la peau du cerf qu'on étend, quand on donne la curée aux chiens.

NAPHE, nom que les parfumeurs donnent à la fleur d'orange.

NAPHTA, **NAPHTE**, espèce de bitume mou, facile à s'enflammer, qui ressemble assez à la poix liquide par sa couleur, qui est très-noire. Ce bitume est de fort mauvaise odeur. Il y a aussi du naphtha d'Italie; c'est une espèce d'huile claire, qui se trouve dans le duché de Modène. On la connoît mieux sous le nom d'huile de Pétrole. Voyez Pétrole.

NARCISSE, plante qu'on cultive dans les jardins, & qui donne une fleur fort agréable. On la divise en *narcisse*, *grand narcisse*, & *narcisse d'Inde*. De la première espèce il y a le *narcisse anglois*, le

boncore; celui de *Constantinople*, le *crénélé*, le *jaune*, l'*hémérocalle de Valence*, le *montagnard tardif*, celui de *Narbonne*, celui de *Ruguse*; le *silvestre ultramontain*, le *sauvage étoilé*, le *tiers de Mathiole*. L'*anglois* a la fleur un peu plus grande que celui de *Narbonne*; le godet jaune est égal par-tout.

Le *boncore* a, au milieu, des feuilles blanches, le godet crépu & plissé. On lui a donné le nom de *boncore*, parce que celui qui l'a trouvé s'appelloit ainsi.

Celui de *Constantinople*, ou de *Byssance*, aussi appelé *calcédonien*, produit, à l'extrémité de sa tige, douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaisses; mais il y vient au milieu de certaines petites feuilles jaunes avec le godet.

Le *crénélé* est de deux façons, le *grand* & le *petit*. Le *grand* produit des fleurs en quantité; mais il en coule plusieurs. Les feuilles en sont blanches; au milieu de quelques-unes, il s'étend une petite fleur jaune, qui, à son extrémité, à la figure d'un petit cornet.... Le *petit* n'apporte que quatre ou cinq fleurs qui ont six petits cornets qui forment une étoile de la même couleur.

Les jaunes ont plusieurs différences; néanmoins toutes les fleurs ont leurs feuilles, & le godet d'un jaune doré, & diffèrent seulement en grandeur, en ce qu'ils ont plus ou moins de couleur.

L'*hémérocalle de Valence* fait sortir, du haut de sa tige, huit ou dix fleurs semblables à celles du *tiers de Mathiole*, qui sont si resserrées, qu'elles ne paroissent qu'une ou deux à la fois; & celles qui sont fleuries, commencent à se flétrir, quand les autres commencent à s'ouvrir. Cette fleur a beaucoup de rapport avec les clochettes blanches, ayant les feuilles de même couleur, longues, étroites, séparées, & faisant

la figure d'une étoile ; au milieu s'éleve un godet frisé par le bord qui, pour sa longueur, est comme une clochette. Cette fleur est si foible, qu'à peine dure-t-elle un jour entier. Aussi est-ce pour cela qu'on lui a donné le nom d'*hémérocalle*, qui signifie fleur ou beauté d'une journée.

Le *montagnard tardif* jette trois à quatre fleurs qui ont les feuilles blanches, & plus grandes que celles du *narcisse commun* ; mais elles sont rompues & disposées dans la figure d'une étoile ; elles ont le godet large, couleur de citrou, & quelquefois orangé.

Le *narcisse de Narbonne* jette une ou plusieurs feuilles incomparablement plus petites que celles des autres *narcisses*. Il a le godet jaune & grand qui s'élargit. Il a son ouverture faite en forme de cloche.

Celui de *Raguse*, au lieu de petites feuilles blanches, qui, dans les autres, se font au milieu, a un petit cercle jaune, crépu, avec plusieurs tours qui le remplissent ; & parce qu'il est venu de *Raguse*, le nom lui en est resté.

Le *grand*, ou *Silvestre ultramontain*, est en forme de rose, & ne produit qu'une fleur. Il pousse, dans le milieu, au lieu du godet, quantité de feuilles redoublées, dont les unes sont d'un jaune clair, & verdoyantes. Quand elles s'ouvrent & qu'elles se développent peu-à-peu, il semble que ce soit une rose jaune ; mais quelquefois la neige & les eaux le font crever.

Le *sauvage étoilé* donne une fleur double, dont les feuilles sont d'un jaune de paille, & rangées comme une étoile.

Le *tiers de Mathiote*, à l'extrémité de sa tige, qu'il a plus plate que ronde, répand dix ou douze fleurs blanches qui étendent six feuilles longues & étroites, sépa-

rées les unes des autres, & partagées en étoiles, au milieu desquelles s'élevant le godet ; mais comme ces feuilles sont extrêmement débiles, & principalement au bord, elles sont de peu de durée ; ses fleurs s'ouvrent l'une après l'autre, trois ou quatre à la fois, & pendant que les premières se passent, les autres fleurissent.

Toutes ces espèces de *narcisses* veulent être cultivées de la même manière, c'est-à-dire, bien exposées au soleil, dans une terre pareille à celle des jardins potagers. Il faut les enterrer six doigts sous terre, & les éloigner d'un demi-pied les uns des autres, au bout de trois ans on les leve pour en ôter les caïeux qui sont multipliés.

Le *narcisse commun* élève, entre ses feuilles, une tige à la hauteur de plus d'un pied, portant en sa sommité, une grande fleur à une seule feuille blanche, & entourée de six feuilles pâles & purpurines, attachées si fortement à cette fleur, que le tout ensemble paroît être une seule pièce. Elle est d'une odeur fort agréable. Lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit assez gros, triangulaire, divisé en trois loges remplies de semences noires, presque rondes ; sa racine est bulbeuse. La fleur du *narcisse* est un peu narcotique. Sa racine est détersive & adoucissante.

Les *grands narcisses*, pour être plus grands & plus étendus, ont été nommés les *incomparables*, ou *nompareils* ; ce sont le *grand blanc*, le *couleur de citron bordé d'orange*, le *couleur de citron double*, le *jaune doré*, & le *jaune pâle*.

Le *grand blanc* répand ses feuilles & les écarte, & le *petit* les tient plus serrées & plus unies. Ainsi le *grand narcisse blanc*, qui a le godet jaune, ne diffère en rien du *petit*, sinon que celui-ci a les

feuilles plus courtes, & d'une couleur plus vive.

Le *couleur de citron bordé d'orange*, ressemble mieux au *jaune doré*, parce qu'il fleurit d'abord d'un jaune pâle, & en croissant il conserve toujours la même couleur. Il a le godet plus grand, bordé d'une couleur d'orange, les feuilles plus larges & plus pressées.

Le *couleur de citron double* jette jusqu'à trois rangs de feuilles assez grandes, & dans ses tours un grand nombre de certaines petites feuilles d'un jaune très-brillant, & cette fleur est si belle dans sa plénitude, qu'on lui donne le nom de *grand narcisse* & d'*incomparable*, parce qu'elle renferme toute seule les beautés qui se trouvent séparément dans toutes les autres.

Le *jaune doré* a six feuilles d'un jaune éclatant, bien unies; & bien ouvertes avec le godet, qui s'élargissant dans le fond, s'enfle presqu'à la grosseur d'un doigt.

Le *jaune pâle* ne diffère du précédent, qu'en ce qu'il a les feuilles plus étroites, séparées & frisées, & que sa couleur, qui est jaune en naissant, changeant peu-à-peu, devient jaune & blanchâtre. Cette sorte de *narcisse* demande une situation médiocrement solaire, & une terre semblable à celle des grands potagers. Elle veut être enterrée de la profondeur de quatre doigts, & avoir quatre pouces d'intervalles. Il faut les lever au bout de trois ans, pour les décharger de la nombreuse quantité de tubes qu'ils feroient.

Les *narcisses d'Inde*, ainsi appelés, parce qu'ils viennent de ce pays-là, sont le *narcisse écaillé*, le *narcisse de Jacob*, le *narcisse rouge*, le *narcisse sphérique*, le *narcisse vineux-clair*, & le *narcisse de Virginie*. Comme ces espèces sont différentes dans leurs fleurs

& dans leurs couleurs, aussi veulent-elles être diversement cultivées.

Le *narcisse écaillé*, appelé le plus souvent *Indien*, jette de sa robe une fleur semblable à une grenade qui a dix feuilles, & quelquefois davantage, d'un beau rouge de feu, & ces feuilles renferment quantité de petites fleurs, d'une couleur incarnate, à demi-ouvertes. De chacune de ses fleurs, il sort trois filets rouges qui ont un chapeau jaunâtre. Quand cette plante est fleurie, & que la tige monte en graine, les feuilles du pied commencent à pousser, & ne viennent point que sa fleur ne soit tombée; mais sa beauté vaut la peine qu'on la fasse venir. Ce *narcisse* doit plutôt être mis dans des pots remplis de terre maigre & sablonneuse, que dans les planches à trois doigts de profondeur. Quand les feuilles en sont séchées, si ce *narcisse* est dans une planche, il faut laisser sécher la terre tout au tour, & y en ajouter de nouvelles par-dessus, de peur que les eaux & le soleil ne lui fassent tort; & s'il est dans des pots, on le doit tirer dans un endroit à l'abri, mais pourtant bien aéré.

Le *narcisse de Jacob* jette jusqu'à quatre fleurs de six feuilles chacune, de pourpre languissant par le bas, & dégénérant en couleur d'orangé par le haut. Chaque fleur, dans sa forme, ressemble au lys blanc. Il a six filets longs & blanchâtres, qui s'amortissent en six boutons qui tirent au jaune; & le filet du milieu, plus grand que les autres, paroît d'abord avec sa tige; & quand elle est ainsi fleurie, elle commence à jeter son verd & ses feuilles. Le *narcisse de Jacob* veut être dans un pot, & demande une terre maigre & sablonneuse. On l'enfonce de deux doigts; il a be-

soin d'eau & de soleil , jusqu'à ce que les premiers froids aient séché ses feuilles ; & alors il faut l'exposer dans un lieu ouvert & bien aéré , & l'y laisser sans lui rien faire jusqu'au milieu du mois de Mai ; alors il faudra soigneusement lever la terre de dessus , jusqu'à ce que l'oignon soit déconvert , prenant garde de n'en pas offenser les racines. Cela fait , on détache délicatement les caïeux de l'oignon que l'on couvre de la terre , puis on l'arrose jusqu'à ce que la terre soit bien détrempée , puis on le met au soleil & à la pluie , ne laissant pas pour cela de l'arroser , quand il en a besoin. On le leve rarement , pour le décharger , des petits oignons qu'il faut planter dans des pots à part. On a cependant remarqué que quand on lui donne la culture ordinaire , il fleurit beaucoup mieux.

Le *narcisse rouge* , tirant au lys rouge , autrement appelé *narcisse-madame* , jette vingt fleurs , & davantage , petites languettes , & de couleur verdâtre. Elles s'ouvrent l'une après l'autre. Elles sont pendantes , droites , serrées & fort drues. Elles ont la figure d'un lys blanc , & la même grandeur ; mais les feuilles en sont plus pressées , & moins renversées. Dans le commencement elles sont d'un blanc mêlé de rouge. Plus elles vieillissent , & plus elles se colorent ; le fond du dedans est blanchâtre , comme par le dehors. Elles ont six filets qui sont aussi blanchâtre dans le pied , & rougeâtres par le haut , & qui se terminent en une petite cime ronde , qui semble un petit bouton. Celui du milieu n'a point de bouton ; mais il est plus long & plus coloré que les autres. Il fleurit au commencement de Septembre.

Le *narcisse sphérique* , ou *ornithogale sphérique* , connu communément sous le nom de l'Indien , &

aussi sous celui de *girandole* , pousse la fleur avant la tige , laquelle s'élevant petit à petit , s'ouvre peu à peu à la fin ; & on y en découvre plusieurs qui s'élargissent de tous côtés , & sont comme une sphère. Au haut de la tige , s'élève quantité de filets rouges , avec de petites têtes , comme des coques de tulipes. Entre les tiges il y en a qui sont pendantes , & d'autres qui se tiennent droites. De leur extrémité sort une fleur de cinq feuilles , de couleur cramoisi , retrouffées par-dessus , & cannelées. La feuille de dehors s'élève avec six filets au milieu , de même couleur , fort agréables à la vue , & couverts de petits chapeaux mouvans ; & assez grands , qui , tous ensemble , se diminuent & prennent une couleur de jaune-brun. Le septième est plus gros que les autres. Il grossit & se retord par le bout d'en-haut , pour faire un bouton couleur de pourpre. Ces fleurs sont éloignées les unes des autres de l'espace de trois doigts ou un peu plus. Elles fleurissent l'une après l'autre ; & pas une ne s'épanouit , qu'il n'en fleurisse une autre à la place. C'est au mois de Septembre qu'elles paroissent , & elles durent un mois. On lui doit donner la même culture qu'aux précédens , prenant garde seulement qu'il lui faut moins de chaleur & plus d'humidité ; c'est pourquoi il en faut avoir plus de soin que des autres.

Le *narcisse-vineux clair* , ne diffère du précédent , qu'en ce qu'il a la tête plus foible & plus tortue. Il pousse moins de fleurs , & les fait plus petites , & d'une couleur moins chargée. Celui-ci & le *rouge* tirant au *lys rouge* , sont mieux en pots , qu'en terre maigre & légère. Il ne les faut enfoncer que de trois doigts. On ne les leve que rarement.

Le *narcisse de Virginie* porte le nom du pays d'où il est venu. Dès

qu'il fleurit, il est d'un blanc sale ; mais-peu-à-peu changeant de couleur, il devient enfin d'un beau rouge-clair. Il répand ses feuilles comme une tulipe de Perse, mais un peu plus grandes, sans jamais les ouvrir. Il vient mieux dans les pots qu'en pleine terre. Il ne veut pas être enfoncé plus avant que de deux doigts. Il faut lui donner un peu de soleil, & ne le pas lever souvent.

Le *narcisse* a ses propriétés en médecine ; entr'autres, sa racine cuite, soit qu'on la mange, ou qu'on en boive la décoction, fait vomir. Elle est excellente contre la brûlure, pourvu qu'on l'applique promptement avec du miel.

NARD, plante autrement appelée *grande lavande* ou *aspic*. On la met au nombre des herbes qui entrent dans la composition de la thériaque. Voyez *Lavande*.

NARD-CELTIQUE, plante, dont la racine est fort longue, rampante, couverte de petites écailles jaunâtres. Ses feuilles sont petites, oblongues, étroites en bas, larges au milieu, vertes au commencement, ensuite jaunâtres, d'un goût un peu amer. Il s'élève d'entre ses feuilles une petite tige assez ferme, vers le sommet de laquelle il sort des pédicules qui soutiennent deux ou trois petites fleurs de couleur pâle. Le *nard-celtique* croît sur les Alpes & sur les montagnes du Tirol. Il est aromatique, propre pour résister au venin, pour fortifier l'estomac & dissiper les vents.

NARD-SAUVAGE ; nom que quelques-uns donnent à l'*asarum* ou *cabaret*, à cause qu'il sent le *nard*, ou qu'il en a la vertu.

NARWAL, gros poisson, ennemi de la baleine, qui habite les mers glaciales. Les Danois, qui en font la pêche, le connoissent sous le nom de *Walrus*. Il porte, sur le bout du nez, une grande corne droite, qui

lui sert d'arme offensive. Cette corne, qui est très-blanche & aussi dure que l'ivoire, est précisément celle qu'on a connue long-tems sous le nom de *licorne*. La pêche de ce poisson se fait en même-tems & de la même façon que celle de la baleine. On en tire, pour le commerce, trois sortes de matières, qui sont sa corne, ses dents & de l'huile. La corne & les dents servent à faire les mêmes ouvrages que l'ivoire : on les lui préfère, parce qu'ils ne se rouillent pas si aisément, & qu'ils sont plus solides ; aussi sont-ils beaucoup plus chers.

NASARA, monnoie d'argent, taillée en carré, qui se frappe à Tunis.

NASSE, engin à prendre du poisson, fait d'osier, en manière de deux paniers ronds, mais pointus par le bout, enfoncés l'un dans l'autre, dont le ventre est enflé en forme de cruche, à l'ouverture est une espece de bord de quatre à cinq pouces, un peu recourbé en dedans. La *nasse* ne sert guères qu'à prendre des écrevisses. L'ordonnance des eaux & forêts veut que les verges ou brins d'osier des *nasses* soient au moins à douze lignes de distance les unes des autres. . . . *Nasse* est aussi un filet propre à prendre du poisson & des oiseaux dans une grange. Voyez *Verveux*.

NATRON, espece de sel noir & grisâtre, qui se tire d'Egypte. Il est produit dans deux lacs, dont le plus considérable est situé à deux journées d'Alexandrie. Il y en a aussi du blanc qui ne diffère guères de la soude blanche ou du salpêtre. On s'en sert au blanchiment des toiles, mêlé avec d'autres sodes. Le peu qu'on en voit en France, vient de marseille & de Rouen. Voyez *Salpêtre*.

NATTE, tissu de paille, de jonc, de roseau, ou de quelques autres

plantes, écorces, ou semblables productions faciles à se plier & à s'entrelacer. Les *nattes* de paille sont composées de divers cordons, & les cordons de diverses branches, ordinairement de trois. On met aux branches, depuis quatre brins jusqu'à douze, & plus suivant l'épaisseur qu'on veut donner à la *natte* pour l'usage auquel elle est destinée. La paille, dont on fait ces sortes de *nattes*, doit être longue & fraîche : on la mouille, & ensuite on la bat sur une pierre, avec un pesant maillet de bois, à long manche, pour l'écraser & l'applatir. La *natte* de paille se vend au pied, ou à la toise quarrée, plus ou moins, suivant la récolte des bleds. Elles sert à couvrir les murailles & les planchers des maisons. On en fait aussi des chaîses & des paillassons.

Les *nattes* de jonc, du moins les fines, viennent du Levant. Il y en a de très-cheres, & travaillées avec beaucoup d'art, soit pour la vivacité des couleurs, soit pour les différents desseins qu'elles représentent. Il vient encore du Levant, de Provence, & d'autres provinces de France, de grosses *nattes* de jonc qui servent d'emballage à plusieurs sortes de marchandises. C'est de ce jonc, qui n'est pas applati au maillet, que les faiseurs de balais font ceux qu'on appelle *balais de jonc*. Les *nattes* de palmier servent à faire les grands & petits cabats, dans lesquels s'emballent plusieurs sortes de marchandises, & s'en voient les figues séchées, dont il se fait une grande consommation à Paris.

Les *nattiers* composent, à Paris, une communauté érigée en corps de jurande, qui a ses statuts, même assez anciens. Elle est gouvernée par deux jurés, dont un change tous les ans. Les fils de maîtres sont re-

çus sans chef-d'œuvre. L'apprentissage est de trois ans. Les fils de maîtres n'en doivent point. Les filles & veuves de maîtres affranchissent les garçons qui les épousent. Les *nattieres* peuvent aussi faire des chaîses de paille & les rempailler, mais seulement en *natte*, & non en paille torse, ce qui est du métier de tourneur. Les outils & instrument des *nattiers* en paille, sont la pierre & le maillet pour battre leur paille après qu'elle a été mouillée, afin de la rendre plus pliante & moins cassante ; le treteau avec ses cloux pour tracer la *natte*, c'est-à-dire pour en faire des cordons ; les tringles aussi avec leurs cloux pour bâtir & ourdir les cordons, & l'aiguille pour les coudre & les joindre.

NATURALISATION ; *Naturaliser* quelqu'un, c'est le rendre capable de tous les effets civils, comme le sont les originaux François. Ainsi on nomme *naturalisés*, les étrangers auxquels le Roi a accordé des lettres, par lesquelles il leur permet de demeurer dans le royaume pour y jouir des mêmes privilèges dont jouissent les François regnicoles.

NATUREL, dans les manufactures d'étoffes ou de laine, se dit de ce qui ne tient point de l'art les qualités qu'il a.... Une laine de couleur naturelle, est celle qui n'a point été mise à la teinture, & qui n'a que la couleur qu'elle avoit en toison, ou sur le dos de l'animal. . . . Un *drap noir naturel* est celui qui est fait avec de la laine teinte en noir, ayant que d'avoir été filée.

NAVÉE, terme qui n'est en usage que dans quelques ports de Normandie, dans le négoce de la saline. Ainsi l'on dit, Une *Navée* de morue, pour dire, Un vaisseau chargé de ce poisson. . . . *Navée* se dit aussi des batteaux qui voient

des pierres sur les ports de Paris.

NAVET, racine d'une plante qui est annuelle, & qui porte le même nom. Il y a le *navet cultivé* & le *navet sauvage*. Ce dernier à la racine beaucoup plus petite que le *navet cultivé*, & la fleur est jaune. Il croît dans les bleds, & on se sert de sa graine en médecine. Pour le *navet cultivé*, l'auteur de l'*Ecole du potager* le divise en *navet commun blanc-long*, *navet rond*, *navet gris*, *navet de Meaux*, *navet de Vaugirard*.

Le *navet cultivé* est de figure longue, ou de figure ronde; il vient à Paris d'Aubervilliers, & des autres lieux voisins. Le rond devient plus gros que le long. La peau en est fort blanche. La chair de l'un & de l'autre en est douce & tendre, & de fort bon goût. La tige monte à la hauteur d'un pied & demi ou de deux pieds. Ses feuilles sont oblongues, découpées profondément, vertes & rudes. Sa fleur est à quatre feuilles disposées en croix, de couleur jaune. Il lui succède une filique divisée en deux loges remplies de semences presque rondes, assez grosses, de couleur rougeâtre. Sa racine, suivant les variétés, est de forme, de grosseur & de couleur différente.... Le *navet gris*; ainsi nommé à cause de sa couleur, est de forme allongée, & est d'un goût un peu plus relevé que le gris; mais, pour l'ordinaire, il n'est pas si tendre, & est sujet à être véreux.... Le *navet de Meaux* est le plus gros & le plus long de tous, de couleur jaunâtre; sa chair est blanche, tendre, d'une saveur fort agréable; mais celui qu'on apporte de Meaux est meilleur que celui qu'on élève aux environs de Paris.... Celui de Vaugirard est fort commun, & estimé pour son bon goût. Il est de médiocre grosseur, un peu allon-

gé, d'un blanc sale, & tirant sur le gris, du côté de sa tête.

Il y a le *navet de Berlin*, qui n'est pas beaucoup connu, dont parle aussi l'auteur de l'*Ecole du potager*. Il est menu, plus long que rond, blanc, plus hâtif que les autres, passe pour le meilleur, à cause de son goût fort relevé, & parce qu'il est parfaitement tendre.

Une autre espèce de *navet*, nommée aussi *rave*, est connue dans les provinces. Sa couleur est blanche, tant en dehors, qu'en dedans; il est de figure plate, & sa circonférence est quelquefois aussi grande que celle d'un chapeau. C'est cette espèce de *navet* qu'on donne à la campagne, aux bestiaux.

On cultive les *navets* dans les jardins potagers & dans les champs. Cette plante, n'importe de quelle espèce, veut une terre légère & sablonneuse. Ce n'est pas que les *navets* ne viennent bien dans les terres fortes, quand elles sont bien labourées; mais, selon *Bradeley*, la racine est toujours plus douce dans un terrain sablonneux, que partout ailleurs; & elle devient beaucoup plus grosse, quand la terre approche un peu de la nature de celle qui est grasse. On en peut semer sur couche dès le mois de Février, pour en avoir au commencement de Mai. En ce cas on charge la couche de huit pouces de terreau, pour que la chaleur soit considérablement amortie; car une couche trop chaude les feroit fourcher. Ordinairement on attend au mois de mars, pour en semer en pleine terre, soit dans les jardins ou dans les champs, mais dans une terre légère & sablonneuse, si cela se peut; car les terres fortes & humides donnent des *navets* véreux & sans goût. Au surplus chacun se sert du terrain qu'il a; mais si c'est une terre forte & humide, il faut qu'elle

soit bien labourée. Les *navets* semés au printems, dans beaucoup de terrains, ne réussissent pas si bien que ceux qu'on sème au mois d'Août.

Quand on en sème la graine, il faut que la terre n'en soit ni trop sèche, ni trop trempée. La graine de *navet* est très-menue. On la mêle avec trois fois autant de cendre ou de sciure de bois, afin de la répandre le plus également qu'on peut; on ne sçauroit la semer trop clair. Quand cette graine est levée, & qu'elle a un certain point de force, on éclaircit ce plant de façon qu'il y ait six pouces environ de distance de l'un à l'autre. Quand on fait cette opération, on arrache les mauvaises herbes. Les maréchaux des environs de Paris, qui en connoissent l'utilité, y sont très-exacts; mais dans les campagnes on en sème des champs entiers. Il y en a beaucoup qui ne prennent pas ce soin; ils n'en font pas mieux.

On en cultive beaucoup à Limoges, en Auvergne, & dans toutes les provinces de France, moins pour la nourriture de l'homme, que pour l'engrais des bestiaux. On les sème en différentes saisons de l'année, mais principalement à la fin de Juin, dans tout le mois de Juillet, & au commencement du mois d'Août. Il faut profiter, pendant ces deux mois, d'un tems de pluie; car cette circonstance est nécessaire pour la levée de la graine. On la sème sur une terre bien fumée, & bien préparée par plusieurs labours. On répand la graine à la main le plus également qu'il est possible, & on l'enterre avec la herse, faisant en sorte qu'elle ne soit recouverte de terre que de l'épaisseur d'un pouce, sans quoi elle courroit risque de ne pas lever.

Si les *navets* sont trop drus, on en arrache une partie. Quelques-

uns, au lieu d'arracher les mauvaises herbes, donnent un petit labour avec la houe, ou avec la bêche. On ne peut faire ce labour, sans arracher beaucoup de *navets*; mais ceux qui restent en deviennent plus gros, & il est plus profitable d'avoir peu de gros *navets*, que d'en avoir un grand nombre de petits. Après cette façon, ces plantes n'ont plus besoin d'aucune culture; il faut seulement les garantir de l'approche de toute sorte de bétail, & sur-tout des cochons qui auroient bientôt tourné tout le champ, pour avoir les racines, dont ils sont très-friands.

Comme les *navets* résistent à la gelée, on peut les laisser en terre pour les faire manger par les bestiaux. Dans les pays où il s'en fait de grandes plantations, on fait un trou au milieu de la pièce, proportionné à la quantité, & on les range dedans. On les couvre ensuite avec du chaume, & ils s'y conservent parfaitement, pourvu que l'eau de pluie ait quelque écoulement, & que les eaux des terres ne les inondent pas.

On ne parle ici que des *navets* destinés pour nourrir & engraisser les vaches, les bœufs, & les autres bestiaux; car ceux qui sont destinés pour l'usage de l'homme, ces petits *navets* que l'on met dans les ragoûts, ils sont ordinairement bons deux mois après qu'ils ont été semés, & il ne faut pas les laisser plus long-tems en terre; car ils se cordent, ou les vers s'y mettent, ou les mulots les mangent. On les arrache avec une serfouette, s'ils sont trop gros; & on les enferme dans la serre jusqu'au besoin, après en avoir tordu la fanne. Ceux du printems se conservent pour l'été; & ceux du mois d'Août passent tout l'hiver, étant mis dans le sable.

Les *navets* ont un cruel ennemi

dans la *lifette*. Cette insecte dévore ses deux oreilles dès qu'elles levent & il n'y a plus de ressource. Il y en a qui, pour l'écartier, répandent de la cendre dessus ou de la suie de cheminée, à la rosée du matin. L'auteur de l'*Ecole du potager*, dit l'avoir éprouvé sans succès. Il n'y a point d'autre remède que de donner une petite façon à la terre, & de semer une autre graine, à qui quelquefois le même sort arrive qu'à la première. Dans ce cas, il a observé qu'en semant cette graine plus tard dans la terre, cet insecte, qui commence à se retirer, ne la fatigue plus tant.

On se sert de la décoction de navet dans les bouillons propres pour la poitrine. Cette décoction mêlée avec du sucre, forme un sirop bon pour apaiser la toux invétérée & pour l'asthme. Les navets se digèrent un peu difficilement, sont venteux, & causent quelquefois des obstructions. Ils sont nourrissans, & amolissans, à cause de leur suc, huileux, balsamique, propre à corriger les sels aigres des humeurs, & à réparer les pertes des parties solides. Ils conviennent dans tous les tems aux jeunes personnes d'une complexion bilieuse, & à celles, dont les humeurs sont âcres & tenues, pourvu pourtant qu'elles aient l'estomac bon; c'est le sentiment de M. Lemery. M. Andry dit que le navet abonde en un sel acide, qui tient le milieu entre le fixe & le volatil, & qui est assez doux. Cette racine n'a rien de malsain, pourvu qu'on n'en mange que médiocrement, sans quoi elle cause des coliques. Les meilleurs navets, pour l'usage des tables à Paris, sont ceux de Vaugirard, & de la plaine Saint Denis. On les mange apprêtés de différentes manières. On les mange frits; mais ils sont plus sains, simplement bouillis dans l'eau, &

accomodés avec de beurre frais. Il sont encore assez sains en potage, tant en gras qu'en maigre. Cependant, comme on l'a déjà dit, de quelque manière qu'on les apprête, ils ne laissent pas d'être fort flatueux; c'est le vice général des navets, parmi lesquels, comme on l'a dit ci dessus, les raves doivent être comprises. Voyez *Raves*.

NAVET, parmi les fleuristes, se dit généralement de la racine de toutes sortes de plantes. On dit, Couper le navet d'un ailleton.

NAVETTE, graine d'une espèce de chou sauvage que les Flamans nomment *colzat*. On la cultive en Normandie, en brie, en Flandre & en Hollande. Outre qu'on la donne aux oiseaux, on en fait une huile que les bonnetiers consomment, & qui sert aussi à brûler. Cette plante vient de semence & vient fort aisément. Il suffit de donner deux labours à la terre. On la sème en Mars à champ uni, & à plein champ, comme les bleds. On la herse pour la couvrir, & on l'abandonne aux soins de la nature, jusqu'à ce qu'elle soit bien mûte.

NAVETTE, en terme de manufacture, est un outil, dont les tisserands se servent pour former avec un fil qu'elle renferme, de soie, de laine, de chanvre ou d'autre matière, la trême de leurs étoffes, toiles, rubans, &c. ce qui se fait en jettant alternativement la navette de droit à gauche, & de gauche à droit, transversalement entre les fils de la chaîne, qui sont placés en longueur sur le métier. Au milieu de la navette est une espèce de creux que l'on nomme la *boîte* ou la *poche*, & quelquefois la chambre de la navette, dans laquelle est renfermée l'espouille, qui est une partie du fil destiné pour la trême, lequel est dévidé sur un tuyau ou canon de roseau, qui est

une espece de petite bobine sans bord , que quelques-uns appellent *buhot* , & d'autres *canette*. Il y a des ouvriers de la *grande navette* , & des ouvriers de la *petite navette*. Les premiers sont les ouvriers en draps d'argent & de soie , & autres étoffes mélangées ; & les autres sont les tisseurs-rubanniers. La *navette* de ceux-ci est différente de la plupart de celles des autres ouvriers , quoique néanmoins elle leur serve au même usage. Elle est de buis , longue de six à sept pouces , large & haute de douze ou quinze lignes , ferrée par les deux bouts qui se terminent en pointe , & qui sont un peu recourbés , l'un à droit , & l'autre à gauche. La chambre ou cavité dans laquelle se place le canon , est profonde. Ce canon est de buis , avec des bords aux deux extrémités , enforte que c'est une vraie bobine.

Les plombiers & les marchands qui font négoce de ce métal , appellent *navette* une masse de plomb de la figure à-peu-près d'une *navette* de tisserand. On l'appelle plus ordinairement *saumon*. Voyez *Plomb*.

NAUFRAGE , fracassement ou perte d'un vaisseau , arrivée par la violence des vents & de la tempête , ou par le choc contre des rochers ou des bancs de sable , ou enfin en se brisant à la côte. L'ordonnance de la marine de 1681 , & celle en particulier pour la province de Bretagne de 1685 , traite des *naufrages* , bris & échouement des vaisseaux sur les côtes du royaume , & de la police qui doit s'observer par les officiers de l'amirauté pour la conservation des effets & marchandises qui en sont sauvés.

NAUFRAGÉ , *Naufragée* , se dit des marchandises qui ont été gâtées par l'eau de la mer dans quelques naufrages.

NAVIGATEUR , s'entend de ceux qui s'appliquent à la navigation , soit sur mer , soit sur les fleuves , les rivières ou les lacs ; mais il ne se dit guères que de ceux qui entreprennent des voyages de long cours.

NAVIGATION , art de naviguer. On a cru , pendant long-tems , que les Tyriens avoient été des premiers à connoître l'art de la *navigation* ; mais il est aujourd'hui constant que les Chinois , les Arabes & les Perses l'ont pratiqué long-tems avant eux. Les Tyriens , les Carthaginois , après eux les Vénitiens & les Génois , n'ont été excités à les imiter que par l'appas d'aller chercher eux-mêmes les marchandises précieuses qu'apportoient les Arabes de l'Egypte & de la Phénicie. Les Portugais & les Espagnols ne tarderent pas à suivre l'exemple des Vénitiens & des villes Ansfatiques ; ils furent suivis par les Anglois & les Hollandois. Ces derniers surtout ont porté la *navigation* jusqu'àu dernier point de sa perfection. Elle leur a été d'autant plus avantageuse qu'ils étoient presque sans ressource du côté de leurs possessions en Europe. La *navigation* a paru si utile & si avantageuse au commerce , que tous les souverains se sont empressés de donner des ordonnances , soit pour exciter l'émulation de leurs sujets , en les faisant jouir de certains privilèges , soit pour régler tout ce qui devoit s'observer à ce sujet , tant par les étrangers , que par les bâtimens. Les Anglois sur-tout on fait un acte très-important , qui sert de règle entr'eux , & même aux autres nations , quand elles négocient avec eux.

On peut distinguer trois objets dans la *navigation* , 1^o l'occupation qu'elle donne aux gens de mer qui en font le métier , 2^o la construction des navires qu'il faut considérer

sidérer comme une fabrique; 3°. l'utilité qu'elle procure au commerce par le transport des denrées & des manufactures, transport qui, outre la commodité qu'il donne, devient encore lucratif au peuple qui le fait. Voyez les réflexions du Baron de Bielfeld, sur la navigation, & insérées dans le *Manuel des Négocians*, au mot *Navigation*.

NAVIRE, bâtiment de haut bord propre à aller sur mer avec des voiles. Il se dit, en général, de toutes sortes de grands vaisseaux, à la réserve des galères & des autres bâtimens de mer, qui vont à rames & à voiles latines. L'invention des navires est très-ancienne. Les mythologistes l'attribuent au Dédale de la fable, d'autres à Janus; & d'autres, appuyés sur une autorité respectable, regardent Noé comme le premier constructeur de navire. On divise les navires en trois classes; navires de guerre; navires marchands; & les navires armés moitié en guerre, moitié en marchandises. Ces trois sortes de navires sont presque d'une égale utilité pour le commerce. Les navires marchands, ou armés moitié en guerre, moitié en marchandise, entretiennent une mutuelle correspondance entre des nations que la nature sembloit avoir séparées pour toujours; & les navires de guerre mettent ceux-ci à couvert de la piraterie des corsaires, ou des incursions des armateurs pirates. Les navires de guerre qui servent d'escorte aux navires marchands, sont appelés *convois* dans les mers du Levant, & *convois* dans celles du Ponant.

Les navires marchands sont tenus, conformément aux réglemens de la marine de France, de prendre des congés de l'amiral, & de les faire enregistrer au greffe de l'amirauté des lieux de leur départ, avant que de sortir des ports du royaume pour

aller en mer. Les autres navires qui sont armés ou tout en guerre, ou moitié guerre ou marchandise, outre le congé, doivent encore obtenir une commission pour aller en course, sans quoi ils pourroient être traités comme forbans. Quant aux navires pêcheurs, ceux qui vont à la pêche des morues, harengs & maquereaux, sur les côtes d'Irlande, d'Ecosse & d'Angleterre, de l'Amérique, sur le Banc de Terre-Neuve, & généralement dans toutes les mers où elle se peut faire, sont tenus de prendre un congé pour chaque voyage; & ceux qui ne vont qu'à la pêche du poisson frais, mais avec des bâtimens portant mât, voiles & gouvernail, sont obligés de prendre aussi un congé, mais seulement tous les ans.

Le bourgeois d'un navire marchand, est celui qui en est le propriétaire, & qui le loue & donne à fret pour porter des marchandises; c'est à lui de le fournir d'appareils, d'armes suffisantes & d'artillerie. Ce qu'on appelle l'équipage d'un navire, sont ceux destinés, & pour sa défense & pour sa conduite, comme gens de guerre, & leurs officiers, s'il y en a, matelots, officiers mariniens, garçons, mousses, &c. C'est au maître d'un navire à en composer l'équipage, à choisir, à louer les pilotes, contre-maîtres, matelots & compagnons, ce qui se fait néanmoins de concert avec les propriétaires.... Les victuailles d'un navire sont tout ce qui sert à la nourriture, comme farines, vins, eau, biscuits, huiles, légumes, &c. Les munitions sont, poudres, boulets, clouages, chaînes, carreaux, enfin tout ce qu'on appelle *armement*.

La grandeur d'un navire s'estime par la quantité de tonneaux qu'il peut porter; & cette estimation se fait par le jaugeage du fond de cale

qui est proprement le lieu essentiel de sa charge. Le tonneau de mer se prend proprement pour deux milliers pesant. Le maître est responsable de toutes les marchandises chargées dans son bâtiment, est tenu d'en rendre compte sur le pied des connoissemens, & il est obligé d'être en personne sur son bâtiment, lorsqu'il sort de quelque port, havre ou rivière. Avant de se mettre en mer, il doit laisser au greffe du lieu d'où il part les noms, surnoms & demeures des gens de son équipage, des passagers & des engagés pour les isles, & de déclarer à son retour ceux qu'il aura ramenés, & les lieux où il aura laissé les autres.

Navire marchand, est celui qui va en mer, seulement pour le commerce..... *Navire en guerre & en marchandise*, est celui qui, étant marchand ne laisse pas de prendre commission pour la guerre..... *Navire en course*, est celui qui, étant armé par des particuliers, prend commission pour courir sur les ennemis de l'état, & interrompre leur commerce; c'est ce qu'on nomme *Armateur*..... *Navire à fret*, est celui que le propriétaire loue à des marchands ou autres pour transporter leur marchandises d'un port à un autre, ou même pour des voyages de long cours.. *Navire de, conserve & de convoi*, c'est un vaisseau de guerre qui accompagne des navires marchands pour les défendre, s'ils sont attaqués..... *Navire corsaire, pirate* ou *fourban*, est un navire, dont celui qui le monte, n'a commission d'aucun prince, & qui court les mers; pour piller indifféremment tout ce qu'il rencontre. La peine de mort, est chez toutes les nations de l'Europe, le châtement de ceux qui arment & qui montent de pareils navires..... *Navire enuyctuaillé*,

est celui qui a toutes les provisions de bouche & de guerre..... *Navire en charge*, est celui qui n'a pas encore sa cargaison entiere; & *navire chargé*, est celui qui l'a compléte.... *Navire Terre-neuvier*, est celui qui est destiné pour la pêche de la morue.... Un *navire banque*, celui qui est sur le Banc pour faire sa pêche; & un *navire débarqué*, celui qui a fait sa pêche, ou qui est dérivé de dessus le Banc, à cause du mauvais tems.

Les Espagnols appellent *navires de registres*, ceux à qui le conseil des Indes a accordé la permission d'y aller trafiquer, moyennant une certaine somme, & sous certaines conditions.... On donne aussi quelquefois aux navires le nom des états, des provinces & des villes où ils ont été construits & équipés. Ainsi l'on dit, *navire Hollandois*, *navire Breton*, *navire Suédois*, *navire Anglois*, &c.

NAVRER, c'est, en terme de *jardinage*, donner un coup de serpe à un échalas ou à une perche qui n'est pas assez droite. Ce coup entrant dans la perche ou dans l'échalas, fait qu'ils obéissent pour les planter de la manière qu'on veut. Si vous voulez bien planter cet échalas, dit la *Quintinie*, il le faut un peu *navrer*.

NAUSÉE, envie de vomir, accompagnée de dégoût, d'anxiété d'estomac & de salive à la bouche. On distingue les nausées des vomissemens. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

NAZEAUX de cheval: il doit les avoir bien fendus & ouverts; il faut qu'on y voie le vermeil qui est au-dedans, lorsqu'il s'ébroue. Les *nazeaux* ainsi ouverts, ne contribuent pas peu à la facilité que doit avoir un cheval pour respirer.

NAZEAUX bouchés par le rhume;

c'est une maladie à laquelle sont sujets les oiseaux de proie. Si on ouvre les *nazeaux* d'un oiseau avec un fer chaud, on tombe dans deux inconvéniens ; le premier est qu'on le rend difforme & laid ; l'autre est qu'en le voulant ouvrir, souvent on les bouche davantage ; car l'escarre que fait le feu, ferme les conduits pour quelque tems, pendant lequel, l'humeur qui devoit distiller du cerveau, s'y retient & rend l'oiseau plus malade, & quelquefois lui cause la mort ; de sorte que pour éviter ces deux inconvéniens, il faut commencer par lui ôter le rhume. Voyez les *Amusemens de la chasse* & de la pêche.

NECANÉES ; ce sont des toiles rayées en bleu & blanc, qui se fabriquent dans les Indes orientales.

NEFLE, fruit rond du *néflier*, qui a cinq noyaux fort durs. Les *néfles* ne sont bonnes que quand elles sont molles ; en quelques lieux on les appelle *mêles*. L'arbre qui les porte est de médiocre grandeur. Ses fleurs sont grandes, à plusieurs feuilles, disposées en rose de couleur blanche ou rouge. Son fruit est gros comme une petite pomme, presque rond, rougeâtre, & charnu, quand il est mûr. Les *néfliers* sont long-tems à venir, viennent de moyenne auteur, & ressemblent au prunier, quant à l'écorce & à la nature du bois. Ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher. Il y a trois sortes de *néfliers*, le *néflier sauvage* qui donne de petites *néfles* sèches, qui sont proprement les *mêles*. La bonne espèce est le vrai *néflier*. Il a les feuilles larges, devient plus grand, & donne de grosses *néfles* qu'on appelle de *Saint Lucas*, parce qu'on les cueille à la S. Luc. La troisième espèce, qui est la meilleure, la plus rare & la plus curieuse, a le fruit sans noyau ; mais il est le plus petit

& le moins sec de tous les autres. On cueille les *néfles* en novembre. Elles ne craignent point la gèle, & ne tombent point de l'arbre, si on ne les abat. On les mange ou crues, ou après qu'elles ont mûri sur la paille, ou confites avec du vin & du sucre. Les *néfles* sont rafraîchissantes, dessicatives & astringentes, d'un goût âcre, sur-tout quand elles ne sont pas mûres. Elles sont moins astringentes, moins nuisibles à l'estomac, & plus aisées à digérer, quand elles ont atteint leur maturité. On doit les choisir grosses, bien mûres, d'une bonne chair, tendres & moëlleuses, d'un goût doux & agréable. Elles arrêtent le cours de ventre ; elles fortifient l'estomac, & apaisent les vomissemens. Les *néfles* prises avec excès ne se digèrent pas facilement ; elles accablent l'estomac, & empêchent la cœction des alimens. Elles contiennent beaucoup d'huile, de sel acide terrestre & de phlegme. Elles conviennent en hiver aux jeunes gens d'un tempérament bilieux, & à ceux qui ont l'estomac foible, pourvu qu'on en use modérément. On fait des compotes de *néfles* ; & on choisit celles qui sont bien mûres. On en ôte les ailes, on fait fondre de bon beurre frais à la poêle, un peu plus que roux : on y passe les *néfles* ; on les y laisse bien bouillir. Quand elles sont assez cuites, on y met du vin rouge, environ demi-setier. On fait bouillir le tout, en sorte que cela fasse une espèce de syrop. On les tire ensuite, & on les sert poudrées de sucre.

Le *néflier* est assez estimé. Il n'y a guères de maison de campagne qui n'en ait. Il vient fort bien dans les jardins & dans les champs, à l'humidité & au froid. Quoiqu'il aime l'air temperé, & la terre grasse & sablonneuse, le plus sûr est de le

mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide, ni trop sèche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altéreroit; c'est pourquoi il réussit jusque sur le bord des ruisseaux. On le plante en Novembre, soit de plants enracinés, ou de boutures. On l'éleve de noyaux en terre bien fumée; & pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espèce, sur poirier, pommier ou coignassier, &, ce qui est le meilleur & le plus ordinaire, sur l'épine verte; mais quand on l'ente sur pommier franc, ou sur coignassier, les *néfles* en sont plus grosses & meilleures. On le greffe au mois de Mars en fente, ou en écusson à la S. Jean. La greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre. On leve les *greffes* plutôt sur le milieu du *néflier*, que sur les sommités de l'arbre. Il faut pourtant prendre les *greffes* à l'extrémité des branches d'une ou deux sèves; celles qui ont deux sèves valent mieux, sur-tout quand on y peut lever des *greffes* qui aient des anneaux au commencement du bois de la dernière sève. Ces deux anneaux sont les marques de certaines fibres transversales, qui arrêtent la vivacité de la sève, & sont qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribue sagement, & forme des productions complètes. Les trois premières années, il faut labourer les jeunes *néfliers* trois fois par an, & ensuite une fois ou deux, comme les autres arbres. Quand le *néflier* est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres. La *Quintinia* avertit que les *néfliers* ne doivent point être mis en lieu de parade. Ce n'est point

un fruit assez précieux pour cela; ni même pour avoir besoin d'en planter beaucoup.

Le bois de *néflier* se débite en morceaux de trois ou quatre pouces en quarré, sur seize ou dix-huit pouces de longueur. Quand il est débité de cette manière, on en fait des chevilles & des fuseaux pour les rouets & les lanternes des moulins, aussi bien que des outils pour les menuisiers.

NEGOCE, commerce ou trafic de marchandises ou d'argent. Cette profession est très-honorable en Orient; les plus grands seigneurs, même les Rois, l'exercent quelquefois en personne, mais toujours par leurs commis. En parcourant l'histoire de diverses nations de l'Europe, on trouve que le gouvernement a toujours donné ses soins au *négoce* & à la navigation. L'Angleterre & la Hollande sont celles qui se sont adonnées le plus au *négoce*, celles qui en ont tiré les plus grands bénéfices, & celles où le *négociant* est le plus honoré & le plus ménagé. L'Angleterre, par son commerce maritime, a trouvé les moyens de se donner une marine guerrière, & la Hollande ne doit sa liberté qu'à son commerce & à son industrie. Depuis très-long-tems le gouvernement de France a cherché à inspiquer les mêmes sentimens aux nobles de ce royaume. L'ordonnance de Louis XIII, du mois de Janvier 1625, porte que les marchands grossiers, qui tiennent magasin, sans vendre en détail, & autres marchands qui auront été échevins, consuls, gardes de leur corps, pourront prendre la qualité de nobles. Des lettres patentes du même Roi, datées du mois de Mars 1638, confirmées par d'autres, du mois de Décembre 1643, permettent aux prévôt des marchands & échevins de la ville de Lyon, de faire le *négoce* & trafic,

tant de l'argent, par forme de banque, que de toutes marchandises en gros, sans que cela soit réputé acte dérogeant aux privilèges de la noblesse à eux accordés. Louis XIV, par son édit du mois d'Août 1699, veut que tous les gentilshommes puissent par eux, ou par personnes interposées, entrer en société, & prendre part dans les vaisseaux marchands, &c. sans qu'ils soient censés & réputés déroger à la noblesse, pourvu toutefois qu'ils ne vendent point en détail. L'ordonnance de 1681, celle de 1684 pour la province de Bretagne, permet aux nobles de faire construire & acheter des navires, & de faire le commerce de mer, sans que pour cela ils soient réputés faire acte de dérogeance à la noblesse. Par l'édit du mois de Décembre 1701, il n'y a que les nobles revêtus des charges de la magistrature, à qui il n'est par permis de faire le commerce en gros. Enfin dans tous les édits & déclarations données en France pour l'établissement des grandes compagnies de commerce, il est spécifié qu'elles seront composées de tous ceux des sujets du Roi, qu'ils voudront y entrer, de quelque qualité & condition qu'ils soient, sans que pour cela ils dérogent à leur noblesse & à leurs privilèges; & Louis XV, pensant comme les Rois ses prédécesseurs, n'est occupé qu'à faire fleurir le commerce dans ses états par l'émulation qu'il excite parmi les négocians, soit en leur accordant de belles prérogatives, soit en décorant du titre de noblesse ceux qui se sont les plus distingués dans le négoce.

NÉGOCIANT. Il y a de la différence entre le négociant & le marchand. Celui-ci ordinairement se borne à un détail de certaines marchandises qu'il achète en gros & qu'il débite; l'autre au contrai-

re est sans cesse occupé des différentes branches du commerce de l'état où il réside; & il cherche les moyens de faciliter l'exportation des marchandises de son pays, avec tout le plus grand avantage qu'il lui est possible, & de se passer, autant qu'il se peut, de celles de ses voisins, ou au moins de n'en tirer que pour ensuite les exporter chez l'étranger. Un négociant, tel qu'on vient de le dépeindre, est l'homme de sa nation. Il l'alimente, il en augmente les forces, & il la fait fleurir. Sans remonter à ces siècles reculés qui ont fourni tant de négocians célèbres sous différens climats, qui les ont enrichis en augmentant leurs forces, l'Europe partagée en tant d'états, dont le plus grand nombre ne s'occupent que du négoce, donne tous les jours des exemples de l'utilité du négoce; & l'on doit convenir que les nations & les souverains qui ne regardent pas comme incompatibles le négoce & la noblesse, pensent en hommes sages & en législateurs éclairés.

NÉGOCIATION, se dit du commerce des billets & des lettres de change, que l'on fait dans les bourses & sur les places de change; c'est par l'entremise des agens ou courtiers de change, que la plupart des négociations des billets & lettres de change se font.

NÉGOCIER, TRAFIQUER, COMMERCER. Les marchands négocient en différentes marchandises. Les banquiers négocient en argent, en billets & lettres de change. On négocie une lettre de change, en la cédant au pair, avec profit ou avec perte. On négocie au pair, quand on reçoit précisément la somme contenue dans la lettre de change; on négocie avec profit, quand le cédant reçoit plus que ne porte la lettre; on négocie avec perte, quand

on cede une lettre de change pour une somme moindre que celle qui y est exprimée.

NEGRES, peuples d'Afrique, dont le pays a son étendue des deux côtés du fleuve Niger, qu'on appelle *Nigritie*. Ce sont ces mêmes *Nègres*, dont les Européens font commerce depuis quelques siècles. Ils les tirent de Guinée & des autres côtes de l'Afrique, pour les transporter en Amérique & aux îles Antilles, où ils sont employés à la culture des sucres, du tabac, de l'indigo, &c. Ce commerce se fait par toutes les nations qui ont des établissemens dans les Indes occidentales, particulièrement par les François, les Anglois, les Portugais, les Hollandois, les Suédois & les Danois; c'est la compagnie du Sud en Angleterre, qui, depuis la paix d'Utrecht, en 1713, en fournit aux Espagnols. Les meilleurs *Nègres* se tirent du Cap-Verd, d'Angola, du Sénégal, du royaume des Jaloffes, de celui de Galland, de Damel, de la rivière de Gambie. Ces *Nègres* sont la principale richesse des habitations des îles. On nomme *Négrillon* & *Négrillone* les petits *Nègres* de l'un & de l'autre sexe, qui n'ont pas encore passé dix ans.

NEGRES CARTES, émeraudes brutes de la première couleur, fort estimées, & qui passent pour les plus belles de ces sortes de pierres.

NEGRILLO, espèce de pierre métallique, ou minéral qui se tire de quelques mines d'argent du Chili. Il est noir, assez semblable au mâche-fer. Quand il est mêlé de plomb, on le nomme *plomo-ronco*.

NEIGE, météore aqueux, qui se forme en la moyenne région de l'air, d'une vapeur congelée, qui tombe sur la terre en menus flocons, d'une blancheur excessive.

La *neige* qui tombe sur la terre dans les mois de décembre & de Janvier, fait un bien infini aux terres ensemencées. Quand la *neige* est sur la terre, les oiseaux sont inquiets où trouver de quoi manger; ils cherchent les endroits qui en sont découverts, comme les granges, les écuries, & les maisons de ceux qui demeurent à la campagne. Il y a une manière très-commune & très-facile de les prendre, qui amuse; c'est de choisir un endroit en vue des oiseaux, à vingt ou trente pas éloignés d'une porte d'où on les verra, sans qu'ils s'en aperçoivent. Dans cet endroit choisi, on ôte de la *neige* environ l'espace de six ou sept pieds de long; cela fait, on a une table sous laquelle on met un bâton posé en penchant, appuyé sur une tuile ou une pierre plus unie. A ce bâton est attachée une corde; & quand on voit beaucoup d'oiseaux sous cette table manger le grain qu'on y a répandu pour les y attirer, par le moyen de cette corde, on fait tomber la table sur eux.

NEMBROS, espèce de safran, qui vient d'Egypte; il est fort estimé. Il y en a un autre qu'on nomme *saïd*.

NENUPHAR, plante aquatique, qui vient dans les marais & dans les étangs; ses feuilles sont grandes, presque rondes, semblables à un fer de cheval, nageant sur l'eau, & soutenues par de longues queues. Ses fleurs sont blanches, un peu odorantes, composées de plusieurs feuilles disposées en rose, attachées à de longs pédicules. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit rond, partagé en plusieurs loges remplies de semences noirâtres; sa racine est fort grosse, blanche en dedans, songueuse, couverte d'une écorce noire. Elle est adoucissante: on s'en sert dans l'ardeur d'urine,

& dans l'inflammation des reins. On fait un syrop des fleurs du *nénuphar*, qui est un peu somnifère.

NEPETA, plante appelée aussi *herbe aux chats*. Voyez ce mot.

NEPHRETIQUE, espèce de colique, affection inflammatoire des reins, douleur considérable dans les urines, qui répond quelquefois dans tout le bas ventre. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

NEPHRETIQUE, pierre précieuse, assez semblable au jaspe, de couleur grise, mêlée d'un peu de bleu, quelquefois de blanc & de noir. La *néphrétique* diffère du jaspe en ce qu'elle est plus dure, & que jamais elle n'a de rouge. Quand on la polit, & qu'on la réduit à l'épaisseur du petit doigt, elle a un jour obscur, & est à demi-transparente. Cette pierre est fort chère, à cause de l'admirable vertu qu'on croit qu'elle a contre la gravelle. Elle vient de la nouvelle Espagne. On en trouve aussi en Bohême & en Espagne.

On donne aussi le nom de *néphrétique* à une sorte de bois médicinal qui croît dans la nouvelle Espagne, & principalement dans le royaume du Mexique. On le dit souverain pour la *colique néphrétique*. L'arbre est de la grandeur de nos poiriers, & a des feuilles comme celles des pois chiches, mais plus petites. Le bon bois *néphrétique* doit être mondé de son écorce & de son aubier, d'un goût amer, & d'un jaune rougeâtre.

NERF DE BŒUF, *nerf séché*, qui se tire de la partie génitale de cet animal. Quand il est réduit en manière de filasse longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines grosses cardes de fer, ils'emploie par les selliers à nerver avec la colle forte les arçons des selles, & les panneaux de chaises & carrof-

ses. Il entre aussi dans la fabrique des battoirs propres à jouer à la paume. . . . Les relieurs appellent *nerfs*, les ficelles ou petites cordes qu'ils mettent au dos de leurs livres, & sur lesquelles se cousent & s'arrêtent les cahiers, dont ils sont composés.

NERF, *Nerfure*, maladie qui survient ordinairement aux chevaux, dans les courses violentes & dans les mouvemens précipités qu'on leur fait faire, comme aussi dans les chemins pleins de cailloux, ou dans les ornières, lorsqu'on les presse trop. Ils s'attrapent des pieds de derrière les *nerfs* de devant; il s'y fait une contusion qui fait enfler la partie, & qui y cause une dureté. Si l'accident est arrivé sans qu'on l'ait vu, & que l'on ne sçache point l'endroit *fêré*, il faut le chercher en portant la main le long du *nerf*. Si l'on y trouvoit de l'enflure & de la douleur, c'est-là où est le mal. S'il est récent, le meilleur remède est de le frotter avec de l'huile d'olive fort chaude, & présenter une pelle rouge vis-à-vis, pour la faire pénétrer. Il faut continuer à en mettre tous les jours de nouvelle pendant une demi-heure, & ce remède opérera très-bien; mais quoique la douleur soit ôtée, la partie reste affoiblie; c'est pourquoi il la faut laisser rétablir par le repos. Lorsque le mal est envicilli, on fait fondre de la poix noire dans une grande cueillier de fer: on la fait bouillir, puis on l'ôte du feu. On y ajoute peu-à-peu de la farine fine de froment, on remue le tout pour épaisir la poix; étant assez épaisse; on la laisse à demi-refroidir; ensuite on en fait un emplâtre sur la peau, qu'on applique sur la *nerfure*, après avoir rasé le poil de dessus. Il faut après promener le cheval, & laisser tomber l'emplâtre de soi-même. Si le cheval

ne guérit pas , on y applique un second emplâtre. S'il reste une enflure après que l'emplâtre est tombé , il faut se servir d'un onguent pour résoudre ; & si tous ces remèdes ne réussissent pas , & qu'il y ait enflure à la partie , le plus sûr est de donner , sur la nervure , cinq ou six raies de feu , du haut en bas & non en travers , & un peu de cirouenne par-dessus.

NERINDE, toile de coton blanche qui vient des Indes orientales. C'est une espece de bassetas , étroite & assez grossiere.

NERPRUN, arbrisseau qui croît quelquefois jusqu'à la hauteur d'un arbre. Son bois est jaunâtre , ses branches garnies de quelques épines pointues , comme celles du poirier sauvage ; ses feuilles sont assez larges , vertes , environnées en leurs bords de petites dents très-menues. Ses fleurs sont petites & de couleur herbeuse. Il leur succede des baies molles , grosses comme celles du geuièvre , remplies d'uc suc noir , tirant sur le verd , & de quelques semences jointes ensemble. Les baies du *nerprun* sont purgatives , & très-propres pour plusieurs maladies chroniques. On s'en sert dans la goutte , dans l'hydropisie , dans la paralysie & dans la sciatique. Leur usage le plus ordinaire est d'en faire un syrop. Les teinturiers les emploient pour la teinture.

NERVER UN LIVRE, chez les relieurs , c'est en dresser les nerfs sur le dos , & les fortifier avec de bonne colle & parchemin , ce qu'on appelle autrement *endosser un livre*. . . . *Nerver* , se dit aussi de plusieurs ouvrages sur lesquels , pour les fortifier , on applique avec de la colle , des nerfs de bœuf battus & réduits en une espece de filasse.

On appelle , dans la librairie , la *nervure d'un livre* , ces parties éle-

vées qui paroissent sur le dos d'un livre , & qui sont formées par les nerfs ou cordes qui servent à les relier. . . . *Nervure* est aussi un petit cordonnet d'or , d'argent , de soie , ou d'autre matiere que les tissutiers-rubaniers font , & que les marchands merciers vendent pour mettre sur les coutures des habits ; ce qui y fait une sorte d'ornement.

NESLE , ancienne monnoie de billon , qui valoit en France quatre deniers , & qui avoit cours vers le milieu du dix-septieme siècle.

NET, se dit de ce qui est pur & sans mélange , comme du café , du riz , du bled , qui ont été criblés , du poivre , du girofle dont on a ôté les ordures. . . . Les marchands jouailliers disent qu'un diamant est *net* , quand il n'y a ni pailles ni gendarmes. Le crystal *net* est celui qui est tout-à-fait transparent. Les pierres précieuses , glaceuses & cassidoineuses sont celles qui ont des taches , de nuées , & qui ne sont pas tout-à-fait *nettes*. . . . *Net* , se dit encore de ce qui reste , après qu'on a ôté la tare *nette* hors de tout emballage. . . . Enfin *net* se dit dans les affaires qui sont claires , & ne sont point embrouillées. . . . *Net provenu* , est une expression dont les négociants se servent pour marquer ce que quelque effet a rendu , tous tares & frais déduits.

NEVEL , petite monnoie de bas aloi , dont on se sert le long de la côte de Coromandel. Huit à neuf font le fanon , & quinze fanons la pagode.

NEUF , se dit d'une toile , d'une étoffe , d'un habit qui n'ont pas servi. Il est défendu aux maitres fripiers , & aux maitres favetiers de travailler en *neuf*.

NEUF , dans le commerce se dit du bois de chauffage qui vient en bateau , & qui n'a point flotté.

NEUF, nombre impair, & qui est le dernier de ceux qui, en chiffre commun ou arabe, s'écrivent ainsi 9, en chiffre de finance ix, & en chiffre romain IX.

NEURE, petit bâtiment hollandois, qui sert à la pêche du hareng; c'est une espèce de flûte d'environ soixante tonneaux.

NEUSTRE, ancien nom d'artisan qui fait & qui vend les meubles; il se trouve dans les statuts des courtes-pointiers, communauté réunie, en 1636, à celle des tapissiers qui conservent aujourd'hui la qualité de *courtepointiers-neustrés*. Voyez *Tapissier*.

NEUVAINNE, mesure pour les bleds, en usage dans la principauté de Dombes. Cent *neuvaines* font 112 ânées de Lyon.

NEUVIEME, partie d'un tout divisé en neuf parties égales. La verge ou zard d'Angleterre, qui est une mesure de longueur, contient sept *neuviemes* d'aunes de Paris.

NEZ, en terme de chasse; on dit qu'un chien est *haut de nez*, quand il va requerrir sur le haut du jour, qu'il a le *nez fin*, lorsqu'il chasse bien dans les chaleurs & dans la poussière; & qu'il a le *nez dur*, lorsqu'il entre mal-aisément dans la voie.

NIAIS, *faucon niais*, est celui qu'on a pris au nid, & qui n'est point encore sorti.

NICOTIANE, TABAC, HERBE A LA REINE, &c. noms qu'on donne à une plante qui vient originairement de l'Amérique, qui dessèche le cerveau & fait éternuer. On lui donne diverses préparations, pour la prendre en poudre par le nez, ou en machicatoire par la bouche, ou en fumée avec une pipe. On lui a donné le nom de *nicotiane*, de celui du Président Nicot, qui l'envoya en France, pendant qu'il étoit ambassadeur en Por-

tugal, en 1560. Il y en a deux fortes, la *nicotiane à larges feuilles*, & la *nicotiane à feuilles étroites*. Le mauvais usage de cette herbe est mortel.

NIELLE, petite pluie froide qui tombe en espèce de grêlon. . . . *Nielle* est aussi un brouillard ou rosée, ou espèce de rouille jaune, qui gâte les bleds qui sont prêts à mûrir, en s'y attachant, & en les noircissant. La *nielle* se met aussi sur le pied & sur les feuilles des melons, sur la chicorée, sur les concombres, & elle les fait périr.

Le grain *niellé* n'a presque que l'écorce. Il est noir, & ne vaut rien à manger; qui pis est, il noircit & mouchette le bled qui n'est point gâté, quand on bat l'un avec l'autre. Un seul épi *niellé* est capable de noircir tout un setier de bon bled. Pour peu que le soleil ait donné par-dessus la *nielle*, le grain n'est plus que du charbon; de sorte que la *nielle* est bien plus à craindre que l'ivraie, parce que du moins une partie de l'ivraie sert pour la volaille.

La *nielle* enlève nos espérances, quand nous sommes à la veille d'une heureuse récolte; mais la *nielle* n'est à craindre que depuis la fin de Mai, jusqu'à ce que la moisson soit faite, parce que ce n'est que la chaleur de l'été qui attire de la terre des exhalaisons impures & grossières qui retombent en *nielle*, souvent pendant la nuit, à cause qu'elles ne sont pas assez subtiles pour s'élever, & se dissiper comme les autres vapeurs. On appelle la *nielle*, en bien des endroits, *brouines* ou *bruines*, parce qu'elle *brouit*, c'est-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis. En d'autres, on l'appelle encore *verglas*, parce que c'est effectivement un *verglas d'été*.

On vient à bout d'empêcher les funestes effets de la *nielle*, en la faisant tomber de dessus les épis avant que le soleil ait donné dessus. Pour cela, deux personnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de grosseur, & longue d'environ quarante pieds; puis la tenant chacun par un bout, bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-dessus de la terre, la passer & repasser sur les *bleds niellés*. Comme cette corde agitera beaucoup les tiges & les épis, elle fera tomber la *nielle*. Il faut faire ce travail le plus vite que l'on peut, avant que le soleil paroisse, & y employer tout son monde pour faire la même chose en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas, à la vérité, suffire à les sauver tous; mais c'est toujours un grand avantage, que d'en conserver une partie. On n'a qu'à commencer par les champs qui promettent le plus.

Quand on a du *bled niellé*, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, il faut le bien laver, avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la *nielle*, & faire par conséquent un pain fort blanc, il faut avoir une espèce de bluteau, qui, au lieu de soies & d'étamines, fera environné de lames de fer-blanc, piquées & toutes percées du même côté, à peu-près comme une rape, dont le côté rude & mordant, fera en-dedans du cylindre du bluteau. A mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remue, ses taches noires, & tout le mauvais s'attache à la rape, & on a du reste un grain très-pur. Ainsi cette machine est très-commune pour ôter toute la *nielle du bled*, & la dépense est peu de chose pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des laboureurs qui, avant

que de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font aussitôt sécher au soleil, afin qu'on voie moins les grains mouchetés; mais on n'a pas toujours le tems de le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec. D'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & séché au soleil, perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les meuniers & les boulangers le connoissent très-bien au maniement. Il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme on a dit, pour clarifier en peu d'heures, le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra trente livres de bled, puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la *nielle*, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau; ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoueront bien fort pour en ôter la poussière & les ordures qui y sont attachées. Ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé le bled moucheté qu'on veut vendre, ou faire moudre.

NIELLE, ou NIGELLE, est aussi une plante, dont il y a plusieurs espèces; celle qui est en usage en médecine pousse des tiges à la hauteur d'un pied. Ses feuilles sont médiocrement larges, vertes, découpées & menues; ses fleurs sont placées aux sommités de ses rameaux, grandes séparées l'une de l'autre, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose de couleur blanche. Il leur succède des fruits membraneux, assez gros,

divisés en plusieurs loges , qui renferment des semences noires ou jaunes , d'une odeur aroniatique , & d'un goût piquant. On se sert de cette semence pour résoudre & pour faire sortir le flegme des poumons, pour augmenter le lait des nourrices , &c. *Bradeley* parle d'une *nielle romaine* , qui est une plante annuelle , qui mûrit dans les mois de Juin & de Juillet , & produit des fleurs sur des tiges qui s'élèvent de terre d'un pied & demi de haut.

NILLAS, étoffe d'écorce mêlée de soie , qui vient des Indes.

NILLE, *en terme de vigneron* , est une sorte de petit filet qui sort du bois de la vigne , lorsqu'elle est en fleur.

NIOU, mesure de longueur , chez les Siamois , qui revient à un pouce moins un quart de pied de Roi.

NITRE ; c'est, selon *M. Lémery*, dans son Cours de chymie , un sel acide aérien ou empreint des esprits de l'air , qui le rendent volatil. Il se tire des pierres que donne la démolition des vieux bâtimens. On en trouve dans les caves , & dans plusieurs autres lieux humides. Le salpêtre se fait aussi quelquefois par l'urine des animaux qui tombe sur des pierres ou des terres. On trouve encore , dans les tems secs, dans les pays chauds, du salpêtre naturel , attaché contre des murailles & des roches en petit cristaux. On les sépare en *housant* doucement ces lieux avec des balais ; & l'on appelle, par cette raison, ce salpêtre, *salpêtre de housage*. On prétend que c'est le meilleur qu'on puisse employer dans la composition de la poudre à canon & des eaux fortes. On le préfère à celui qui nous vient des Indes orientales où l'on assure qu'on le voit s'élever de certaines terres désertes & stériles, en cristaux blancs , aussi près l'un de l'autre que le sont les herbes , dont

sont couvertes , les terres incultes.

NIVEAU, instrument de géométrie , dont on fait un grand usage dans la mécanique , & parmi plusieurs artisans. Les plombiers , les paveurs , les charpentiers , les menuisiers, les maçons, carreleurs, sculpteurs , &c. se servent du *niveau* , les uns pour poser leur plan horizontalement , comme les maçons, charpentiers , menuisiers & sculpteurs ; les autres pour donner la pente nécessaire au terrain qu'ils dressent , ou sur lequel ils placent leurs ouvrages , comme les plombiers , les paveurs , les terrassiers , & ceux qui se mêlent de la conduite des eaux. Dans les Mémoires de l'académie des sciences de Paris on trouve la description de quelques *niveaux curieux* , utiles & plus justes qu'aucun autre ; mais pour le *niveau commun* , qu'on appelle *niveau à plomb* , & qui est presque le seul , dont on se sert dans la pratique ordinaire, il est de deux sortes ; l'un que l'on nomme *niveau percé* , & l'autre *niveau plein*.... Le *niveau percé* est fait de deux règles, attachées ensemble par leurs extrémités , à angles droits , & jointes vers le milieu par une traverse sur laquelle est tracée une ligne qui tombe d'abîomb d'un trou percé régulièrement au-dessus du point où s'unissent les règles. C'est de ce trou que pend la corde , c'est-à-dire , une petite ficelle au bout de laquelle est attaché le plomb qui sert aux opérations du *niveau*.... Le *niveau plein* est une petite planche de bois , peu épaisse , coupée régulièrement en triangle ; de l'un des angles se tire une ligne qui tombe perpendiculairement sur le point du milieu , du côté qui lui est opposé , & qui doit servir de base à l'instrument. Du haut de cette ligne pend la corde avec son plomb ; & afin que ce plomb puisse avoir son mouvement libre , il y a une petite

échancrure dans le bas du *niveau*, ordinairement en demi-cercle. L'opération en est semblable à celle du *niveau percé*; & ils ne sont différens, que parce que l'un est à jour, & l'autre ne l'est pas.

Il y a encore une sorte de grand *niveau*, dont se servent les charpentiers, & ceux qui veulent niveler les terres. Il est fait de deux règles de bois; dont celle qui est la plus petite, tombe perpendiculairement sur la plus grande. La ligue à niveler est tracée le long de la perpendiculaire, du haut de laquelle pend le cordeau & son plomb. Ces *niveaux* sont quelquefois de plus de six pieds de longueur, & de deux de hauteur. L'opération en est plus sûre que celle des petits *niveaux*; mais l'usage n'en est pas commode par-tout..... Il y a enfin un autre *niveau*, d'autant plus ingénieux & plus commode, qu'il peut tenir lieu tout ensemble du *niveau percé*, du *niveau plein* ou à *talut*, & du plomb des maçons & des menuisiers. Ce *niveau* est simple, composé de quatre pièces de bois, dont les principales sont deux règles assez minces, longues & larges à volonté, mais ordinairement d'un pied, ou d'un pied & demi pour la longueur. Ces deux pièces se croisent en forme de cette croix, qu'on appelle de *saint-andré*, en sorte que des quatre angles qui se forment de leur union, les deux collatéraux soient obtus, & les autres soient aigus. La commodité de ce *niveau* consiste en ce que, sans le changer de situation, il sert à niveler les superficies par ses branches inférieures, & les pièces par sous-œuvres, par ses branches supérieures, & qu'il tient lieu de plomb par ses côtés, en les appliquant debout contre le bois qu'on veut poser perpendiculairement.

La connoissance parfaite du *nivellement* est un art particulier qui

demande beaucoup de théorie & de pratique. Un jardinier ne doit pas l'ignorer; il en a besoin pour chercher à mettre de *niveau* la superficie de son jardin, pour en connoître les différentes hauteurs & les régler suivant les besoins qu'il en a. Une allée de *niveau* est celle qui n'est pas plus haute à un endroit qu'à un autre. Un *niveau de pente*, est celui dont la pente est égale partout, dans toute la longueur de l'allée; en sorte que cette allée paroisse unie depuis un bout jusqu'à l'autre.

Le *niveau* dont on se sert pour mettre un terrain de *niveau* est celui des maçons; il faut outre cela une longue règle pour poser le dessus, & des *jallons* qui ne sont autre chose que des bâtons bien droits de même hauteur, de cinq à six pieds, qu'on unit par le dessus. L'on arme la tête d'un morceau de linge ou de papier blanc, ou bien on les blanchit simplement, pour qu'on puisse les distinguer de loin. La manœuvre du *nivellement* se fait ainsi. Un homme porte des *jallons*, un autre le cordeau pour aligner, & le troisième, qui est le *niveleur*, conduit l'ouvrage. On commence par l'endroit le plus élevé. On y fiche deux *jallons* en terre, à huit ou neuf pieds l'un de l'autre. On pose la règle par-dessus le *niveau*, sur le milieu de la règle, & on fait venir le plomb de *niveau* dans son centre, en enfonçant celui des deux *jallons*, qui est trop haut. Ensuite on continue de poser des *jallons* sur la ligne des premiers, jusqu'au bas du terrain qu'on veut *niveller*. On les enfonce ou on les relève, de sorte que leurs têtes soient au *niveau* des autres, ce que le *niveleur* examine d'abord, en tenant le bout du cordeau, pour voir s'ils sont plantés sur le même alignement & à la même hauteur; ensuite il les bournoie, c'est-à-dire,

que de l'un des bouts de la ligne , il regarde d'un œil , si tous les jallons sont bien alignés & de niveau ; souvent même il le vérifie avec le niveau , en le posant par-dessus la règle sur tous les jallons , l'un après l'autre.

Outre les jallons , on a des piquets de même hauteur qu'on enfonce en terre près des jallons ; on les met de niveau & en alignement avec le cordeau ; & on s'en sert , 1^o pour niveller dessus , ce qui est plus aisé que sur des jallons ; 2^o pour conserver la mesure , en cas que les jallons soient déplacés ; 3^o pour faire les repaires & applanir le terrain. Tous les jallons & piquets étant posés de niveau , le nivelleur voit ce que le & terrain a de pente d'inégalité , par le plus ou le moins que chaque jallon & chaque piquet a au dessus de terre.

Pour applanir un terrain inégal , les jardiniers font ce qu'ils appellent des repaires ou de *hesmes*. Pour cela , on tend un cordeau d'un piquet à un autre , dans l'endroit qu'on veut mettre de niveau. Si ce terrain est en pente , on y apporte des terres le long du cordeau : on en fait des buttes , chacune , de deux ou trois pieds de largeur qu'on trépignera pour bien plomber la terre , & la rendre ferme & massive ; & enfin on y passe le rateau , après qu'on a comblé & trépigné la butte , jusqu'à ce que le cordeau passe partout à fleur de terre , à portée du reste du terrain. Si le terrain est trop élevé pour le mettre de niveau , on en ôte la terre tout le long du cordeau , en la creusant par rigoles , dont ensuite on applanit les places , jusqu'à ce que le cordeau coule librement & également sur toute la superficie ; ce qui se pratique de même pour faire des rempes ou glaces ; c'est presque de

cette manière qu'on coupe les terrens de pente , & autres lieux trop élevé.

Pour mettre un terrain au niveau , on prend pour centre le jallon ou piquet posé dans l'endroit au niveau duquel on veut que toit le reste du terrain se rapporte. Le nivelleur prend un bâton de la longueur de ce que le jallon ou piquet du centre a de hauteur au dessus de la terre ; ensuite il va à tous les autres jallons les uns après les autres ; & sans les remuer , il leur donne à tous , hors de terre , la hauteur de son bâton portatif , ce qui se fait en déchaussant le pied des jallons qui n'auroient pas la même hauteur au-dessus de terre , & buttant de terre bien trépignée ceux qui , au-dessus de terre seroient plus hauts que le bâton portatif , cela fait , tous les jallons se trouvent avoir hors de terre la même hauteur , & ils sont par conséquent tous de niveau à leur tête , & au point où ils entrent en terre ; de sorte qu'en aplaniissant le reste du terrain , qui est le pied d'un jallon , jusqu'à celui d'un autre , tout le terrain se trouvera de niveau ; ce qu'il fera alors aisé de faire , puisque d'un jallon à l'autre , il n'y aura qu'à ôter la terre dans les endroits plus haut , ou en jeter dans les endroits plus bas que les pieds des jallons.

Quand le terrain est trop raboteux ou trop difficile , on le laboure , & ensuite on le herse pour y planter plus aisément les jallons & les piquets. Souvent même on se contente de ce travail grossier pour le rendre aplani , ou à-peu-près ; car au reste ce seroit une grande dépense que de vouloir mettre au niveau juste une grande étendue de terrain , d'autant que souvent on peut en ménager les inégalités , & corriger les défauts du lieu , en y

faisant des pièces détachées ou vuides & plates, comme boulingrins, glacis, bassins, plaines, bois, berceaux, terrasses, cabinets, petits amphitheatres, &c.

NIVETTE, nom d'une espèce de pêche. Les *nivettes*, toutes belles & merveilleuses qu'elles soient, attendent pour mûrir que les *admirables* soient sur leur déclin, & pendant dix ou douze jours, dit la *Quintinie*, payent amplement la peine de ceux qui les ont placées en bon lieu.

NOBLE & NOBLESSE. On nomme *nobles* non seulement les personnes descendues, par mariages légitimes, des anciens gentils hommes, dont l'origine remonte au-delà des tems où les annoblissemens ont commencé, mais encore ceux qui sont annoblis par lettres patentes du roi, ou pourvus d'offices, auxquels sa Majesté attache le titre de *noble*; ainsi il faut distinguer l'ancienne d'avec la nouvelle *noblesse*. L'ancienne est celle dont l'origine est inconnue; & les *nobles* de cette espèce sont nommés *gentilshommes de nom & d'armes*. Pour la nouvelle *noblesse*, elle se divise en deux classes, en celles des annoblis par lettre du souverain qui leur a accordé cette prérogative pour récompenser & leurs vertus & leurs services, & en celle qui s'acquiert par la possession des offices auxquels les Rois ont attaché ce privilège. L'origine de l'ancienne *noblesse* remonte à l'établissement de la Monarchie, & s'est formée dans le commencement des fiefs, des surnoms & des armoiries; & elle se prouve par l'ancienneté du nom, des armes, &c. par la qualité de chevalier, de banneret, de bachelier, & par tous les monumens anciens, tels que les fondations d'église, les sceaux, les chartes, les cartulaires &c. La *noblesse* de la 2^e. es-

pece n'a commencé communément qu'après l'an 1300. *Philippe le Hardi*, qui vivoit dans le treizième siècle, n'accorda des lettres de *noblesse* qu'à deux personnes seulement; & ses successeurs n'accorderent d'abord cette faveur, qu'à des personnes *grandement distinguées*. Les exemples en étoient même rares. La *noblesse*, qui s'acquiert par les offices de jurisprudence & de finance, étoit, dans l'origine, personnelle à ceux qui en étoient pourvus; ils jouissoient des privilèges attachés à la *noblesse* pendant leur vie; mais ils ne la transmettoient pas à leurs enfans, & leurs biens se partageoient roturièrement. Cette *noblesse* n'avoit pas plus d'effet que n'en a aujourd'hui celle attachée à certains offices de la maison du roi, & des maisons royales, c'est-à-dire, qu'elle mouroit avec les titulaires; mais plusieurs édits & lettres-patentes ont voulu que les titulaires des offices, auxquels le privilège de *noblesse* est accordé au premier degré, fussent annoblis eux & leur postérité, après avoir possédé leurs offices pendant vingt années, & obtenu des lettres de vétérence, ou lorsqu'ils en décèdent pourvus. Voyez le *Traité de la noblesse*, par la Roque.

NOBLE-A-LA-ROSE, ancienne monnaie d'or d'Angleterre, dont les premières espèces ont été battues ou frappées sous le règne d'*Edouard III*, vers l'an 1334. Le poids en étoit de six deniers. On en voit encore quelques unes en Hollande, où ils son reçus sur le pied de onze florins.

NOBLE-HENRI, autre monnaie d'or d'Angleterre, de quatorze grains moins pesant que le *noble à la rose*.

NOBLE-HOMME, qualité que les anciens statuts de la mercerie donnent aux anciens merciers, par-

ce qui leur est défendu de travailler de la main, comme les artisans, aux marchandises dont ils font commerce, leur étant seulement permis de les garnir & enjoliver.

N O C H E R ; c'est le nom qu'on donne, sur la méditerranée, à ceux qu'on nomme sur l'océan, *maîtres de navire*.

N Œ U D , partie du bois la plus compacte & la plus dure. Cette qualité le rend moins propre à la menuiserie ; au contraire, on s'en sert souvent dans les ouvrages de placage & de marqueterie, comme font, par exemple, le tronc, les racines de noyer & autres semblables.... Les sculpteurs & les marbriers appellent *nœuds* des endroits qui se trouvent dans le marbre, à-peu-près comme les *nœuds* qui sont dans le bois. Ils sont si durs, que les meilleurs outils ne peuvent pas les entamer. On se sert ordinairement de la marteline pour les enlever. Ces *nœuds* sont toujours un défaut dans les marbres, & sur-tout dans les marbres blancs.... Les vitriers donnent le nom de *nœud* à un gros bouton ou épaisseur qui reste au milieu du verre, & que les vitriers appellent un *plat de verre*. On nomme aussi ce *nœud*, la *boudine*, & l'*œil de bœuf*.... Les ferruriers & ouvriers sur métaux, qui montent des ouvrages à charnières, appellent *nœuds* ces divisions élevées, rondes & petites dans le milieu, qui s'emboîtent les unes dans les autres, & qui sont toutes traversées & liées ensemble par une broche ou un clou rivé. Il y a des fiches à plusieurs *nœuds* ; celles qu'on appelle *fiches à chapelet* en ont quelquefois au-delà de vingt.

N Œ U D , se dit aussi des cordons ou rubans qui servent à attacher plusieurs choses ensemble. Il en est qui ne sont que de pur ornement, comme les *nœuds* de chapeaux, les

nœuds de paules, les *nœuds* d'épées, les *nœuds* de diamans, &c....
Nœud de tisserand est un *nœud* très-ferme, qui n'est point sujet à se casser, dont les tisserands & autres ouvriers, qui travaillent de la navette, se servent pour rejoindre les fils de la chaîne ou de la trême de leurs ouvrages qui se rompent en travaillant.

N Œ U D S , en terme de vénerie ; ce sont des morceaux de cherf qui se levent aux quatre flancs du cherf.

NOGUET, espèce de grand panier d'osier très-plat, plus long que large, dont les angles sont arrondis, & les bords n'ont qu'environ deux pouces de hauteur. Il a une anse de châtaignier qui le traverse dans sa largeur, & qui sert à le tenir. Les femmes le portent sur la tête, & le posent sur une toile roulée & pliée en rond, qu'elles nomment un *tortillon*. Les hommes qui s'en servent le tiennent à la main. L'usage du *noguet* est pour y arranger de petits paniers de fruits, comme de pêches, d'abricots, des figues & de prunes, que les fruitiers & fruitières crient dans les rues, ou pour y mettre en été les pots de crème, & les petits fromages dressés dans des éclisses que vendent les laitieres. Le *noguet* de ces dernières est garni de fer-blanc ; de crainte que le petit lait, qui se filtre à travers les éclisses, ne gâte les vêtemens de ces femmes qui portent ce panier sur leur tête... On donne, à Paris, le nom de *noguettes* aux filles qui servent les maîtresses lingères, & aussi quelquefois aux crieuses de vieux chapeaux.

NOIR ; c'est la couleur la plus obscure de toutes, & la plus opposée au blanc. Il y a plusieurs espèces de *noir*, le *noir* des teinturiers, le *noir* d'Allemagne, le *noir* d'ivoire, ou *noir* de velours, le *noir* d'os, le *noir* d'Espagne, le *noir* de

fumée, ou noir à noircir, le noir de terre, & le noir des courroyeurs.

Les *noir des teinturiers*, autrement *bon noir*, est une des cinq couleurs simples & matrices de la teinture. Ce noir se fait, suivant la qualité des étoffes qu'on veut teindre pour les étoffes de haut prix, comme les draps d'une aune & demie, ou d'une aune un tiers de large, façon d'Espagne & d'Hollande, les draps de Languedoc, de Sedan, d'Abbeville, d'Elbœuf, de Rouen, de Cherbourg, de Berry & de Dreux. Les serges de S. Lô & de Beauvais, les ratinés larges & étroites, les droguets de laine fine, & quelques autres. Il faut, pour en faire le noir, se servir de meilleure guède, tirant sur le bleu brun, ou bleu peint. La bonne qualité de cette guède consiste à n'être faite que de six livres d'indigo, tout apprêté sur chaque balle de pastel, lorsque la cuve est à doux; c'est-à-dire, quand le pastel commence à jeter sa fleur bleue, & sans qu'après l'affiette de cette cuve, elle puisse être réchauffée plus de deux fois. Ensuite il doit être bouilli avec de l'alun, du tartre ou de la gravelle, & après garancé avec de la garance commune, ou de la croûte de la belle garance, & enfin parachevé en noir avec de la noix de galle d'Alep, ou d'Alexandrie, qu'on appelle *galle à l'épine*, de la couperose & du sumac qu'on adoucit, en le repassant sur la gaude, pour lui donner la perfection du noir. Pour que ce noir soit bien assuré & que les étoffes ne se barbouillent & ne se noircissent point dans l'usage qu'on en peut faire, elles doivent être bien dégorgées en blanc au moulin à foulon, avant que de les mettre dans la guède; & après avoir été guédées, il les faut fouler aux pieds dans de l'eau, puis les garancer, & après qu'elles sont

devenues noires, les laver jusqu'à ce qu'elles ne poudrent plus.

Quant aux étoffes de médiocre prix, comme les ratines, les revêches, les molletons, les serges d'Aumale & de Moui, les draps de Châlons, les étamines, les camelots, les barracans, même les couvertures de laine; il suffit qu'elles soient seulement guédées & mises en bleu, & après parachevées en noir avec galle & couperose, à cause que ces sortes d'étoffes ne peuvent payer les frais de garantage ni des autres façons que l'on donne aux étoffes d'un prix considérable. Aucunes étoffes ne doivent être teintes directement de blanc en noir; il faut nécessairement qu'elles aient été guédées & mises en bleu, avant que d'être faites noires. Tout ce qu'on vient de dire du noir des teinturiers est conforme aux articles 8, 9, 11 & 12 du règlement général des teinturiers, fait en Août 1669.

Il y a encore d'autres sortes de noirs, qui, quoique défendus par les ordonnances, n'ont pas laissé de s'introduire mal-à-propos par les teinturiers; celui qui se fait avec de l'écorce d'aulne & de la moulée qu'on prend des émouleurs, couteliers & taillandiers, en y ajoutant de la limaille de fer ou de cuivre. Il y a aussi le noir à froid qui se fait avec les mêmes drogues que le bon noir, mais sans avoir fait passer l'étoffe par la guède ou bleu. Pour cette sorte de noir, on fait dissoudre les drogues dans l'eau préparée, en la faisant bouillir pendant quatre heures, puis on la fait refroidir au point d'y souffrir la main; après quoi on jette l'étoffe dedans la cuve, d'où on la retire; & on la remet jusqu'à six fois, quelquefois plus. Il y en a qui croient que le noir à froid est meilleur qu'aucun autre. Ce qui est difficile à croire

croire, d'autant que les étoffes, qui sont ainsi teintes, étant tout d'un coup mises de blanc en noir, sans auparavant avoir eu le pied de guède, cela ne peut produire qu'un mauvais noir, & mal assuré. Aussi l'article 12 du règlement ci-devant rapporté, défend-il, sous peines rigoureuses, de teindre directement de blanc en noir.

Le noir d'Allemagne se fait avec de la suie brûlée, lavée avec de l'eau, puis broyée dans des moulins faits exprès, avec de l'ivoire, des os, ou des noyaux de pêche aussi brûlés. C'est de ce noir, dont les Imprimeurs en taille douce se servent. Ce noir vient ordinairement de Francfort, de Mayence & de Strasbourg, ou en pierre ou en poudre. Ils s'en fait en France, qui n'est au-dessous de celui d'Allemagne, que par la différence qui se trouve avec les lies de vins, dont ils se font. Celui de Paris est même plus estimé que celui d'Allemagne, & les Imprimeurs en taille-douce le trouvent plus doux. On donne, à ce noir, le nom de la ville où il se fabrique. Ainsi l'on dit, noir de Paris, noir de Troyes, noir d'Orléans, &c. Il faut choisir le noir d'Allemagne humide, sans cependant avoir été mouillé, d'un beau noir, luisant, doux, friable, ou facile à mettre en poudre, léger, & avec moins de grains luisans, que faire se peut; & s'il est possible, il doit être fait avec de l'ivoire, qui est meilleur pour faire le beau noir, que les os & les noyaux de pêches.

Le noir d'ivoire, aussi appelé noir de velours, est de l'ivoire brûlé, pour l'ordinaire, entre deux creusets bien lutés, qui étant devenu tout-à-fait noir, & en feuillets ou écailles, & broyé à l'eau, & mis en trochisques, ou petits pains plats, pour servir aux peintres dans leurs

ouvrages, & aux orfèvres qui mettent les pierres précieuses en œuvre, pour noircir le fond des châtions où ils enchassent les diamans pour leur donner ce qu'ils appellent le teint. Pour que le noir d'ivoire soit de bonne qualité, il faut qu'il soit tendre, friable & bien choisi.

Le noir d'os se fait avec des os de bœuf, de vache, &c. bien brûlés. Pour qu'il soit bon, il doit être facile à mettre en poudre, luisant & broyé extrêmement fin. On s'en sert beaucoup dans la peinture; mais il n'est pas si estimé que le noir d'ivoire.

Le noir de cerf est ce qui reste de la cornue, après que l'on a tiré de la corne de cerf l'esprit, le fel volatil & l'huile. Ce résidu se broie avec de l'eau, & fait une sorte de noir, qui est presque aussi beau & aussi bon que celui d'ivoires. Les peintres peuvent très-bien s'en servir.

Le noir d'Espagne, ainsi nommé, parce que ce sont les Espagnols qui l'ont trouvé les premiers, & d'esquels on le tire presque tout, n'est autre chose que du liège brûlé. On l'emploie à divers ouvrages. Pour sa bonne qualité, il faut qu'il soit très-noir, le moins sableux & graveleux qu'il est possible.

Le noir de fumée, ou noir à noircir, est la fumée de la poix-résine & de l'arcanson. Il y en a de deux façons, l'un en poudre, & l'autre en masse. Celui en poudre se vend au boisseau ou en petits barils longs; celui en masse se débite à la livre. Il s'en fait beaucoup à Paris avec les menus morceaux de la poix-résine & de l'arcanson qu'on fait fondre & épurer dans des marmittes & chaudières de fer, auxquelles on met ensuite le feu, étant sous une cheminée, ou autre endroit fait exprès, qu'on a tapissé par le haut, de peaux de mouton, ou avec des morceaux

de grosse toile pour en recevoir la vapeur ou fumée qui est le noir. On le recueille en secouant la toile ou les peaux, & on le met dans des tonneaux ou autres vaisseaux pour le conserver. Ce *noir de fumée* s'emploie à diverses choses, mais particulièrement à faire de l'encre pour les Imprimeurs, en le mêlant avec de l'huile de lin & de la thérbenthine que l'on fait bouillir ensemble. Ce *noir de fumée* est très-facile à s'enflammer, particulièrement celui qui est en poudre ; & quand une fois il est en feu, on a beaucoup de peine à l'éteindre. Les épiciers n'y fçauroient trop prendre de précaution ; & la meilleure manière d'éteindre le feu, qui est dans le *noir de fumée*, est de l'étouffer avec un linge ou de la paille movillée ; car l'eau seule n'y fait presque rien. On tire d'Allemagne de fort bon *noir de fumée*. Il faut qu'il soit net, doux, & en poudre très-fine, point mêlé de poussière ou de sable. Plus il est léger, meilleur il est.

Le *noir de terre* est une espèce de charbon qui se trouve dans la terre, dont les pintres se servent après qu'il a été bien broyé pour travailler à fresque.

On fait du *noir* avec de la noix de galle, de la couperose ou du vitriol, comme l'encre commune & à écrire.... On fait encore du *noir* avec de l'argent & du plomb, dont on se sert à remplir les creux ou cavités des choses gravées.

Le *noir des corroyeurs*, qui est la première teinte de cette couleur qu'ils appliquent sur les vaches, veaux & moutons, est faite de noix de galle, de bière aigre & de ferraille. Le second *noir* est composé de galle, de couperose & de gomme arabique ; c'est sur ce *noir* que se donnent les deux lustres. On appelle encore ce *noir des corroyeurs*,

noir de rouille, & le second *noir*, *noir de soie*.

NOIR : les plumassiers appellent *grand noir à pointe*, les plumes d'autruche noires de la meilleure qualité, & qui sont propres à faire des panaches. Les *petits noirs à pointes plates*, sont au contraire de la moindre qualité, & ne servent qu'à faire des ouvrages de mercerie, comme bonnets d'enfant, écrans, &c.

NOIRCISSEUR, se dit des ouvriers qui font l'achèvement des *noirs*. Il se dit particulièrement à Rouen, où les *noircisseurs* font du nombre des maîtres qui composent la communauté des teinturiers.

NOIRON : les fleuristes donnent ce nom à une tulipe, qui est d'un rouge sang de bœufs, & colombin sur du chamois... Ils donnent aussi ce nom à une anémone, qui a les grandes feuilles rouges, la peluche rouge, mêlée d'une couleur noirâtre.

NOISETTE, fruit du *coudrier*, ou *noisetier*, ainsi nommé, parce qu'il a la coque dure, comme celle des noix. L'arbre qui le porte, est un grand arbrisseau qui vient par touffes ; il jette plusieurs petits troncs, qui sont sans nœuds, ont l'écorce légère, marquée de tâches blanches, & se terminent en branches qui ont des verges longues, dont la feuille est assez semblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout autour. Sa racine est profonde en terre, & y tient fort, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse. Il ne porte point de fleurs, mais seulement quelques flocs, qui ressemblent au poivre long ; & de chaque queue il sort de petites pellicules où la *noisette* est enfermée. On fait, de ce plant, des bosquets, des haies & des palissades : on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange, & dont on fait de l'huile.

Son bois sert à plusieurs usages légers.

Il y a trois espèces de *noisetiers* ; savoir , le *noisetier sauvage* , le *noisetier domestique* , & celui qui porte les *avelines*. Le premier croît sans culture , dans les bois & dans les haies. Les *noisettes* sont ordinairement rondes , blanchâtres & mollasses. Le *noisetier domestique* donne les *noisettes franches* , qui sont rouges , fermes & longuettes , & bien meilleures que celles de bois. Le *noisetier* produit aussi les *avelines* ; ce sont aussi les *noisettes* des pays chauds ; elles sont bien plus grosses , plus fermes , & meilleures que les autres.

Le *noisetier* vient en toutes sortes de terres , d'air & d'exposition. Il aime cependant mieux les lieux maigres , sablonneux & humides , ou l'on puisse facilement arroser ; si en porte plus de fruit , dure davantage , fournit plus de rejettons qui servent à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin , au frais ; ou bien on en fait une palissade qu'on expose au couchant , ou enfin on le met auprès de quelques rivières , & dans les bois ; mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé & affamé par les grands arbres , ce qui est cause que d'ordinaire il ne donne pas beaucoup de fruit. Celui qui donne les *avelines* veut être labouré , cultivé , & avoir plus d'air que les autres. On tient qu'il vaut mieux de semence , que de toute autre manière.

On multiplie les *noisetiers* , non seulement par ceux qu'on trouve dans les bois , mais on en élève de noyau , de boutures , de marcottes & de plants enracinés. Quand on en plante de boutures , il faut les choisir belles , hautes de trois à quatre pieds , grosses comme le doigt , d'une écorce bien unie ,

garnie de nœuds , près les uns des autres , & qu'il y ait plus de bois de deux fèves , que de la dernière pousse ; puis on les coupe en talut , à la hauteur d'un demi-pied , d'un côté seulement ; & après les avoir élagués , on tord le bout qui doit prendre racine , & on les met un peu en pente dans les rigoles , dont on presse la terre avec le pied , pour qu'elles s'enracinent mieux ; ou bien au lieu de les tordre , on les fend en croix par le bout.

On plante les *noisetiers* en automne , ou à la fin de l'hiver. Il faut qu'ils aient le plus de racine qu'on pourra , & quelques branches au haut de la tige. Ils reprendront bientôt , & fortifieront davantage. On les laboure tous les printems ; & comme ils viennent par touffes , & drageonnent beaucoup , il ne faut laisser , sur chaque souche , que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez ; & même pour qu'elles viennent bien droites , & fructifient davantage , il ne faut laisser aucune branche , qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc ; si on les laissoit pousser , ils ne jetteroient que du bois & des feuilles ; & le fruit couleroit presque toujours , comme on le voit dans les forêts.

Les *noisettes* sont un fruit d'automne , qui se conserve assez bien , pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Les anciens les conservoient une année entière fraîches & blanches , en les mettant en terre dans quelque poterie. Ils disoient que dans les années où il y a beaucoup de *noisettes* , il y a beaucoup de *mariages* , & qu'aucune bête venimeuse , principalement le serpent , n'approche du coudrier , & ne peut être frappé d'une branche de ce bois , sans mourir.

NOIX , fruit dur , produit par le noyer , arbre dont nous parlerons

ci-après dans son lieu. La *noix* a une double robe ou couverture la première est verte, & sert à teindre en brun, la seconde est dure comme du bois. Le noyau de dedans est divisé en quatre membres par une pellicule ligneuse, qu'on appelle *teste*. Les meilleures sont celles qui sont longues, qui ont une écorce blanchâtre, aisée à rompre, & dont le noyau est blanc & doux, & ne tient point à l'écorce. Elles viennent à côté les unes des autres, au nombre de deux ou trois, ou quatre, sur des pédicules courtes. On les mange vertes ou séchées.

Les *noix* séchées sont de difficile digestion; elles nuisent à l'estomac, engendrent de la bile, donnent des maux de tête, & sont malfaisantes dans la toux. Les estomacs froids les digèrent assez bien; elles se tournent en bile dans les estomacs chauds.

Les *noix* vertes sont plus agréables au goût, & moins nuisibles, mais on doit en user sobrement.

On prétend que les *noix* prises après le poisson, hâtent la digestion. Les *noix* prises en aliment, sont contraires aux infections vénéneuses. Les *noix* vertes, cueillies en Mai & Juin, avant que leurs coques soient dures, & confites dans du sucre, sont bonnes pour l'estomac.

Les *noix* ont une chair friable, mais compacte, dure & ferrée, sur laquelle les levains de l'estomac ne sont que glisser, ce qui les rend très-difficiles à digérer. Elles ferment, outre cela, un certain sel mordicant; mais modifié par les souffres, lequel, ainsi corrigé, excite l'appétit, & fait que l'on mange souvent plus de ces sortes de fruits qu'on n'en devoit manger. Ce même sel excite sur-tout à manger beaucoup de pain, dont il arrive qu'on nuit à sa santé, principalement quand cela arrive le soir. Les

noix sont assez nourrissantes, quand on les digère bien; mais leur substance résiste beaucoup à la digestion. Comme elles sont beaucoup plus mal-saines, quand elles sont séchées, on ne sçauroit apporter trop de soin pour leur conserver leur fraîcheur. On en vient aisément à bout en les cueillant au milieu de leur maturité. & en les enfermant ensuite sous le sable, dans un lieu frais. Si l'on ne s'est pas donné ce soin, & qu'elles soient devenues trop séchées, il faut les tremper toutes entières avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laisser quelques jours; elles deviennent par ce moyen presque semblables à des *noix fraîches*. quoiqu'elles n'aient pas si bon goût.

Les *noix confites* sont fort agréables & salutaires; elles fortifient l'estomac, elles donnent bonne bouche, elles corrigent les haleines puantes, & ne produisent pas les mauvais effets des autres *noix*, parce que le sucre adoucit & embarrasse leur sel âcre. Voici la manière de les faire. On prend de belles *noix* vertes & bien tendres, on en pele le blanc, en sorte qu'il n'y demeure point du tout de verd, on les met à mesure dans l'eau fraîche: on les fait ensuite bouillir à gros bouillons, jusqu'à ce que les piquant avec une lardoire ou une épingle, elles retombent toutes seules, sans tenir à la lardoire ou à l'épingle: on les tire alors, on les remet dans de l'eau fraîche, on les presse par le milieu, on y met du clou de girofle ou de la canelle, coupée par petits morceaux, ou même de l'écorce de citron confite. On fait cuire du sucre à liffé, dans lequel on jette les *noix*: on les fait bien bouillir: on les laisse ensuite reposer pendant environ une demi-heure. On les remet après cela sur un grand feu, jusqu'à ce que le sirop en soit cuit à perlé: on

les empotte après , & on les sert. Les *noix* sont fort blanches , si on y met de beau sucre. On peu , si l'on veut , donner un petit goût d'ambre à cette confiture , & pour cela il y faut délayer un peu de parfum.

Pour avoir des *noix confites* au sec, on les confit comme ci-dessus, ensuite on les laisse reposer à l'étuve pendant dix ou douze heures. On les tire ensuite de leur syrop : on les laisse égoutter : on les range sur des ardoises : on les fait sécher d'un côté pour les retourner ensuite de l'autre. Quand elles sont bien sèches des deux côtés, on les sert à l'ordinaire.

Des vieilles *noix sèches*, on tire une huile qui sert à brûler , surtout à peindre , parce qu'elle sèche aisément. Voyez *Noyer*.

NOIX DE GALLE : excroissance qui naît sur le chêne ; c'est ce fruit qui fait la noirceur de l'encre. Les teinturiers & les chymistes en font une grande consommation. Il y en a de deux sortes ; l'une s'appelle la *noix omphacite*, c'est-à-dire , *aigrette* & non *mûre*. Elle est petite , froncée, ridée, ferme & sans trous ; & l'autre est unie , polie & lisse : c'est pourtant la moindre. On tient que la *galle* croît toute entière en une nuit. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné. Il y en a de blanches & de noires. Voyez *Galle*.

NOIX-VOMIQUE, fruit ou noyau du fruit d'un arbre qui croît en plusieurs endroits de l'Egypte , d'où ces *noix* viennent aux marchands épiciers & droguistes de Paris , par la voie de Marseille. Il s'en trouve aussi dans l'isle de Ceylan. Ces *noix* sont rondes & plates, d'un gris de souris , comme velouté au dehors , & de diverses couleurs en dedans , tantôt blanches , tantôt jaunes , tantôt brunes. Les plus grosses , les plus blondes , les plus

nouvelles & les moins remplies d'ordures sont les meilleures. Elles sont un poison assuré pour les animaux ; mais non pour l'homme.

NOIX DE CYPRES. Voyez *Cypres*.

NOIX D'INDE, fruit de l'arbre nommé *coco*. Voyez *Coco*.

NOIX-MUSCADE, espèce de *noix* aromatique qui vient des Indes. Voyez *Muscade*.

NOIX : les potiers de terre appellent *noix de la roue*, sur laquelle ils tournent les ouvrages de poterie , l'arbre ou pivot qui lui sert comme d'aisieu , parce que la tête de cet arbre est presque ronde & en forme de *noix*, à la réserve qu'elle est aplatie par en haut pour y placer le morceau de terre glaisé qu'on veut travailler. Voyez *Potier de terre*.

NOIX DE VEAU. En cuisine on fait des entrées de *noix de veau* : on en unit plusieurs ensemble , en ôtant légèrement la viande : on les larde par-tout avec des lardons de lard & de truffes , tous les deux maniés ensemble avec du sel fin , persil , ciboules & truffes hachées. On les fait cuire avec du bouillon. Quand elles sont cuites , & la sausse bien dégraissée , on y met deux cuillerées de coulis. On fait réduire la sausse. Il faut qu'elle ne soit ni trop longue , ni trop courte ; & on la sert sur les *noix de veau*.

NOLAGE. Voy. *Nolis* ci-dessous.

NOLI-ME-TANGERE ; c'est le nom d'une plante , dont , pour peu qu'on en touche le fruit , il se détache peu-à-peu de son pédicule , & jette bien loin toutes ses pièces.

NOLIS, terme , dont on se sert sur la Méditerranée pour désigner le louage d'un vaisseau pour transporter des marchandises d'un lieu à un autre. Sur l'Océan on dit *fret*. Voyez ce mot.

NOM, terme appellatif qui fait connoître une personne, & qui la distingue d'une autre. Dans le commerce, c'est une signature que le marchand met à toutes les promesses, lettres de change, souscriptions, & autres actes, qui concernent son négoce, pour s'y obliger & s'en rendre garant. Faire le commerce *en son nom*, c'est le faire pour soi-même, sans déguiser son véritable nom, & sans emprunter celui d'autrui. Le faire sous le nom d'un autre, c'est être véritablement le vendeur ou l'acheteur des marchandises dont on trafique, tandis qu'un autre qui prête son nom, en paroît le propriétaire, & en signe tous les actes. Le faire au nom d'un autre, c'est ne le faire que par commission... Prêter son nom, c'est consentir de mettre une affaire de commerce sous son nom, quoiqu'on n'y ait aucune part, & qu'elle appartienne toute entière à un autre, pour qui sont tous les profits & toutes les pertes... Prête-nom, en terme de finance, c'est celui sous le nom duquel se font les adjudications des fermes du Roi, la caution en étant le véritable adjudicataire... S'engager à payer en son propre & privé nom, c'est faire la dette particulière d'une chose.

NOM SOCIAL, se dit, dans une société, du nom que les associés doivent signer, suivant la raison de ladite société; en sorte que, supposé que la raison de cette société fût sous les noms de Jacques, Philippe & Nicolas, pour le commerce qu'ils veulent faire ensemble, toutes les lettres missives, lettres de change, billets payables à ordre ou au porteur, quittances, factures, procurations, comptes; & autres actes concernant cette société, doivent être signés par l'un ou l'autre des associés, & sous le nom de Jacques, Philippe & Nicolas, en com-

pagnie, qui est le nom social. Un associé qui signe le nom social, oblige activement, passivement & solidairement avec lui son associé. Cela est conforme à l'usage établi parmi les marchands & les négocians, banquiers, &c. & à l'article 7 du titre 4 de l'ordonnance du mois de Mars 1673.

NOMBRE, terme d'arithmétique, assemblage de plusieurs unités. Toutes sortes de nombres peuvent s'exprimer par dix caractères appelés chiffres, qui sont, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 & 0.... Nombres nombrans, & Nombres nombrés. Le nombre nombrant est celui qui fait connoître, par les unités qu'il renferme, combien il y a de choses nombrées; & le Nombre nombré indique les choses semblables... Nombre entier, se dit de plusieurs unités toutes entières.... Nombre rompu, ou en fractions, est de deux sortes; l'un est des fractions simples, l'autre des fractions composées. La fraction simple contient une ou plusieurs parties de quelque nombre entier, comme un tiers de livre, trois quarts d'aunes, cinq sixièmes d'un écu; & la fraction composée est celle qu'on nomme communément fraction de fraction, comme quand on dit, les deux tiers des trois quarts de vingt sols, qui est la même chose de dire, les deux tiers de quinze sols.... Nombre simple, est tout nombre qui est au-dessous de dix, & qui s'exprime par un seul chiffre.... Nombre articulé, est celui qui se partage également en dizaines.... Nombre composé est un nombre formé du simple & de l'articulé.... Nombre parfait est celui duquel les parties aliquotes étant ajoutées, produisent leur tout, comme les parties aliquotes de 6 sont 3, 2 & 1... Nombre imparfait se dit de celui duquel les parties aliquotes étant jointes, sont plus ou moins que

leur tout , dont elles font parties. Voyez , sur ces différens nombres , ou le *Dictionnaire de commerce* , ou le *Manuel des négocians*.

NOMBRE , en terme d'agriculture , se dit des gerbes de bled. Il faut trois nombres de bled , pour faire un setier de grain. Un nombre de gerbes fait douze gerbes.

NOMBRES & PETITS FILETS , se disent , en terme de vénerie , de ce qui se prend au-dedans des cuisses & reins du cerf.

NOMBRER , est l'action par laquelle on compte combien il y a d'unités dans une quantité pour en sçavoir le total. Il signifie aussi *calculer* , supputer la valeur de plusieurs caractères arithmétiques , mis par ordre pour en connoître le montant.

NOMBRIL , en terme de jardinage , c'est , dans les pommes , & autres fruits semblables , l'endroit qui est opposé à la queue , & qui est une espèce de petit enfoncement couronné. La *quintinie* dit œil , & non pas *nombril*.

NOMBRIL-MARIN , est une plante qui vient au fond des eaux , & dont les feuilles ressemblent à de petits bassins. Elle naît sur des coquillages , rarement sur des pierres. Le *nombril-marin* est propre pour l'hydropisie , & pour faire uriner.

NOMBRIL DE VENUS , plante dont les feuilles sont rondes , grasses , creusées en bassin , attachées par des queues longues , d'entre lesquelles s'élève une tige qui se divise en plusieurs rameaux revêtus de petites fleurs formées en cloches , allongées en tuyau , de couleur blanche , ou tirant sur le purpurin. Ses fruits sont composés chacun de plusieurs graines membranées , qui renferment des semences menues. Cette plante croît dans les lieux pierreux , & contre les murailles des villes. Elle est rafraîchis-

sante & résolutive. On s'en sert pour les inflammations.

NOMMER UN DESSEIN ; c'est ce qu'on appelle , chez les ouvriers de la grande navette , comme gaziers , serandiniers , & autres fabricans d'étoffes , lire un *dessin* , c'est-à-dire , marquer en détail à l'ouvrier qui monte un métier , quels fils de la chaîne doivent se lever & se baisser pour donner la façon , afin qu'il attache des ficelles à noeud coulant aux hautes lisses de son ouvrage.

NOMPAREIL de Compiègne , est un œillet d'un violet fort clair , & d'un blanc très-fin ; ce qui lui est particulier , c'est qu'il porte autant de violet que de blanc. Ses panaches sont des pièces emportées , & les couleurs se succèdent les unes aux autres , c'est-à-dire , qu'après un panache violet , il succède un gros panache blanc , après cela un panache blanc & un panache violet , ni plus ni moins que les couleurs , qui sont sur les jupes nuancées des femmes. Sa fleur est assez large. Sa plante , tantôt vigoureuse , tantôt délicate , est sujette bien souvent au blanc. On pourroit lui donner le nom de *marillon* , car il en porte les qualités. Il est quelquefois sujet à dégénérer , à cause de ses gros panaches. Si son violet étoit pourpre ou plus brun qu'il n'est , ce seroit un œillet sans prix ; rarement il graine , l'orpheline est sa mère. Quatre boutons lui suffisent , dit *Morin*. . . . *Nompareil de Rhodes* , œillet qui a une fleur de grosseur prodigieuse. Le violet en est beau , mais le blanc n'en est pas fin. Sa plante est forte , & ses marcottes vigoureuses. Il se trouve à Lille. Il faut bien prendre garde que le bouton ne se casse , portant une si grosse fleur ; ainsi il faut en laisser sur son principal dard. . . . *Nompareil-royal* , autre œillet , qui est un violet clair , tracé sur un

blanc de neige , fort détaché de la fleur , qui n'est pas bien large , mais fine. Sa plante est délicate , & ses marcotes prennent volontiers racines. Il ne creve pas ; quatre boutons lui suffisent , dit *Morin* ; c'est le même œillet , que d'autres nomment *narcisse*.

NOMPAREILLE, ou **NON-PAREILLE**, chez plusieurs marchands & artisans , c'est ce qu'il y a de plus menu , de plus étroit & de plus petit. En Flandre , on nomme *nompareilles* & *lamparillas* , une petite étoffe très-légère & très-étroite , qui est une sorte de camelotin..... Les marchands merciers , & les tiffutiers-rubaniens , nomment *nompareille* une espèce de petit ruban de soie d'environ deux lignes de large..... Les marchands épiciers-confiseurs donnent aussi le nom de *nompareille* à la plus menue de toutes les sortes de dragées... Enfin les marchands libraires , les Imprimeurs , les fondeurs des lettres appellent *nompareille* l'un des plus petits caractères , dont on se sert pour l'impression des livres. Il est entre la *mignone* & la *parisienne*. Il y en a de plusieurs sortes , de la *nompareille ordinaire* , de la *nompareille à gros œil* , de l'*Italique de nompareille* , & du *grec de nompareille*.

NONANTE, ou *Quatre-vingt-dix* , nombre composé de neuf dizaines , ou de dix fois neuf.

NON-OUVRE, se dit des matières qui ne sont point travaillées , ni mises en œuvres , particulièrement des métaux. On appelle de la toile *non-ouverte* du liage *non-ouvert* , la toile & le linge qui sont unis , & où il n'y a aucun ouvrage dessus.

NON-VALEUR , est une dette non exigible par l'insolvabilité d'un débiteur.

NOPAGE , façon qu'on donne

aux étoffes de laine , en leur arrachant les nœuds avec de petites pinces après qu'on les a levés de dessus le métier.

NORBETTE : La *Quintinie* donne ce nom à une espèce de mauvaises prunes.

NORD. On appelle le commerce du Nord celui qui se fait par les François , les Anglois , & autres nations dans les parties les plus septentrionales de la terre , comme la Norvege , le Goënlund , la Laponie , Archangel , &c. Les principales villes où ce commerce se fait , sont Hambourg , Lubbeck , Dantzick , Bremen , Copenhague , Stockholm , Stalsund , Stetin , Colberg , Konisberg , Riga , Narva , &c.

NORREQUIER , en terme de coutume , c'est celui qui a des bêtes à laine , qui les nourrit & les élève.

NOS. Voyez *Nones*.

NOSSARIS , toile de coton blanche , qui vient des indes orientales ; elle est du nombre de celles qu'on appelle *baffetas*.

NOTA : on se sert souvent de ce terme latin , dans le commerce , pour signifier quelques observations à faire à un compte , à un journal , à un mémoire , &c.

NOTAIRES ; officiers publics établis pour donner aux actes qui se passent devant eux , le caractère de la forme publique & de l'autorité de la justice , qui fait que ces actes sont la preuve de la vérité. Il y avoit des *notaires* chez ces Grecs & chez les Romains , comme parmi nous ; mais c'étoit chez les peuples une profession servile , qui n'étoit remplie que par des esclaves.

NOTE , dans le commerce est un petit extrait ou mémorial que l'on fait de quelque chose pour s'en mieux souvenir. Les agents de change prennent la *note* des lettres &

billets que les marchands ou banquiers ont à négocier. . . . *Note*, signifie aussi quelquefois le mémoire où l'état de ce qui est dû à un marchand ou à un artisan, à l'un pour ce qu'il a livré de marchandise, à l'autre pour l'ouvrage qu'il a fait. *Note*, signifie aussi certains caractères, dont les médecins, chirurgiens & apothicaires se servent entre eux, pour marquer le poids & la dose des drogues qui entrent dans leurs remèdes.

NOVALE, terre nouvellement défrichée & labourée, qu'on a mise en valeur, & semée. On appelle *dixme novale* celle qui se perçoit sur les terres nouvellement mises en labour, & qui auparavant, ou étoient en friche, ou ne rapportoient que des fruits sujets à la dixme.

NOUE, en agriculture, signifie une terre un peu humide & grasse, & qui est une espèce de pré ou pâture. Il en est parlé dans les coutumes de Chartres & de Châteauneuf.

NOUE'ES, en terme de vénerie, ce sont les fumées du cerf, depuis la mi-Juillet, jusqu'à la fin d'Août. Ils les jettent toutes formées, grosses longuées, & nouées ointes. Il y a de la différence entre les fumées du relevé du soir, & celles du matin. Les premières sont mieux digérées que celles du matin, à cause du repos & du tems qu'il a eu de faire son rouge, & de digérer son viandis; au contraire, de celle du matin, à cause de l'exercice qu'ils font la nuit en viandant.

NOVEMBRE, onzième mois de l'année. Dans ce mois un laboureur doit avoir soin de faire amasser du gland pour subvenir à la nourriture des cochons; c'est le vrai tems de casser les noix pour en faire de l'huile & de faire par-tout les labours de l'hiver.

Dans les jardins fruitiers, on

plante en terre légère, ou du moins dans une qui n'est ni froide ni humide. On fait recherche aux pieds des arbres vieux ou languissans pour les secourir, soit en retaillant leurs racines, ou en coupant les grosses, & en y faisant porter du fumier haché en forme de terrau, ou en leur mettant au pied quelques hottées de fumier pourri. C'est aussi le tems de transplanter les arbres, de les émousser, de séyrer les grosses marcotes de figuiers, & de garantir de la gelée ceux qui sont en espalier & en buisson. Quand on a de grands plants, on commence à tailler les arbres vigoureux.

Dans les jardins potagers, on sème sur couches de petites salades, des raves pour en avoir en Janvier, & des pois à quelque bon abri. On plante sur couche; & sous cloches des laitues pour pommier, des pieds de baume, d'estragon de mélisse, de la chicorée sauvage, & du persil de Macédoine. Dans les terres sèches, on bute un peu les artichauts, pour que les pieds ne paroissent pas, & on les couvre à mesure que le froid augmente. On fait les couches à champignons pour en avoir au printemps; & l'on transporte dans la serre, avant la gelée, tout ce qu'on veut conserver l'hiver, comme carottes, panais, beterraves, cardons d'Espagne, choux-fleurs & céleri. On les y transplante en mottes qu'on met près les unes des autres. Pendant les gelées, on couvre tout de paille, & on veille attentivement à la serre. Dans ce mois on couche les branches de vigne, on les taille sur les treillages; & dans les vignobles, on renouvelle le plant où il est nécessaire. Dans les jardins à fleurs, si le froid n'est pas trop vif, on ouvre un peu les fenêtres des serres, particulièrement quand le soleil paroît, & en même tems on arrose les plantes qui en

ont besoin. Si le froid commence à être violent, on fait un petit feu de charbon de bois dans une poêle; & quand il est bien allumé, on suspend la poêle auprès des fenêtres de la serre; mais on ne se sert de ce secours que le soir. C'est dans ce mois qu'on fait des monceaux de terre pour les différentes especes de fleurs, & on en fait les mélanges nécessaires pour les plantes exotiques. On peut planter, au commencement de ce mois, les jacinthes, les jonquilles, les narcisses, les primeveres dans des pots, & les mettre sur des couches chaudes pour les faire fleurir aux environs de Noël.

Les fleurs qui, dans ce mois, fleurissent dans la serre, & dans le jardin à fleurs sont les feuilles du lys panaché, le *laurier-thym*, quelques myrtes; le jasmin blanc d'Espagne, le jasmin jaune des Indes.

On recueille dans ce mois quelques figes & poires; telles que les épines d'hiver, les bergamotes, marquises, messire-jean, crasanes, petits oints, quelques virgoulés, ambrettes, leschalleries, amadotes, &c. beaucoup de pommes de calville d'automne, un peu de calville blanc, quelques fenouillets & capendus. On a, dans ce mois, pour plantes potageres, des pommes d'artichaux, des épinars, chicorée, céleri, laitues, &c. salades, & herbes, des choux de toutes façons, des citrouilles & des racines.

NOUER, se dit, parmi les jardiniers, des boutons fleuris des arbres & des plantes, lorsque leurs feuilles tombent, & qu'ils commencent à se couvrir en fruit. Il n'y a que la moindre partie des boutons qui se noient, qui s'attache à l'arbre, les autres tombent. La poire *noue*, quand au sortir de la fleur, elle paroît toute formée. Le melon

noue & s'arrête, quand, au sortir de sa fleur, il grossit. On connoît aux fruits à noyau, qu'ils sont *noués*, quand la petite aiguille du milieu s'allonge plus que les feuilles de la fleur.

NOUER LA LONGE, en fauconnerie, c'est quand on met l'oiseau en mue, & qu'on lui fait quitter sa volerie pendant quelques tems.

NOUER, chez les ouvriers qui se servent de la navette, signifie rejoindre les fils de la navette, ou de la trême de leur ouvrage, qui se rompent en travaillant. On appelle *naud de tisserand* le nœud qui sert à reprendre ces fils cassés. *Enouer*, c'est la façon qu'on donne à l'étoffe pour en ôter les nœuds, les énoueuses sont les ouvriers qui les ôtent.

NOUES, c'est une des quatre issues des morues que l'on sale, & ce qu'on appelle les *tripes de la morue*; elles se lavent & s'apprentent à-peu-près comme ce que les bouchers appellent une *fraise de veau*, à qui elles ressemblent beaucoup; elles se salent dans les lieux de la pêche en même tems que le poisson, & elles s'ensacquent dans des futailles ou barils, du poids de six à sept cents livres.

NOVICES; les revendeuses & crieuses de vieux chapeaux nomment ainsi entr'elles les filles ou femmes qui voulant apprendre le métier, choisissent une ancienne pour en être menées & instruites.

NOURRIR, en terme d'agriculture, c'est élever des bestiaux pour le ménage de la campagne. Dans les pays abondans en pâturages, on y nourrit bien des bœufs, des moutons, des chevaux, &c. Le profit d'une ferme consiste à *nourrir* & à faire des nourritures. Dans les montagnes, on *nourrit* des chèvres, dans les pays chauds des vers à soie. *Nourrir* se dit aussi des plantes & des arbres. Dans les terres sèches.

les plantes ne trouvent point de quoi se nourrir ; le fumier & le terreau servent à nourrir & à faire profiter les arbres. Le bled qui croît dans une terre grasse, est bien nourri. & le grain en est plus gros. Les melons ne valent rien, quand ils sont nourris d'eau. Il y a des plantes qu'on ne peut élever & nourrir dans les pays froids.

NOURRITURE de l'homme : nous en avons parlé aux mots *gras* & *maigre*. On verra aux articles *Régime* & *Tempérament*, les alimens qui conviennent aux différens âges, & aux différentes constitutions.

NOURRITURE, en terme d'agriculture, se dit des bestiaux qu'on élève. On dit, ce fermier s'est enrichi à faire des nourritures. Le Cotentin en Normandie, le pays d'Anjou, &c. sont gras, & propres à faire des nourritures.

NOURRITURE, en terme de tannerie, s'entend de toutes les fois que les tanneurs donnent aux cuirs qui sont dans la fosse une nouvelle poudre de tan imbibée d'eau. Ils appellent cela leur donner de la nourriture. Ainsi quand un cuir n'est pas tanné comme il faut, ils disent qu'on ne lui a pas assez donné de nourriture, pour faire entendre qu'on lui a épargné l'eau & le tan, & qu'il n'a pas été assez long-tems dans la fosse. . . . Mettre les cuirs en retraite pour prendre nourriture, c'est les laisser tremper un certain tems dans la cuve où l'on a jetté l'eau qui a servi à les fouler. . . . Donner de la nourriture aux peaux de mouton, passées en mégie, c'est-à-dire, en blanc, c'est chez les mégissiers, la façon qu'ils donnent en les plongeant dans l'eau chaude, où ils délaient une espece de pâte, composée de fleur de farine de froment, de jaunes d'œufs, & d'eau salée & alunée.

NOUVEAU; c'est ce qui n'a pas encore paru, ou qui n'a point encore servi. On dit, en termes de teneur de livres, porter ce nouveau compte, pour dire, porter le solde d'un compte arrêté, sur une nouvelle feuille, ou sur un nouveau livre.

NOUVEAU-STYLE, maniere de compter le jour chez tous les peuples qui connoissent le saint-siège. Elle diffère de dix jours de celle des Grecs & des Protestans, qui suivent le vieux style; par exemple, quand les Catholiques comptent le 15 d'Avril, les Protestans comptent le 5. Cependant les Hollandois, les Protestans d'Allemagne, les Suédois & les Danois comptent suivant le nouveau-style. Il n'y a plus que les Anglois qui suivent le vieux-style.

NOUVEAU-MONDE, en termes de jardinier fleuriste, est une sorte d'œillet qui pousse une vingtaine de boutons arrangés en rond. Cet œillet n'est pas estimé des connoisseurs.

NOUVEAUX-ACQUETS: on entend par ces mots, en jurisprudence, les héritages, tant féodaux, allodiaux, que roturiers, & même les droits immobiliers appartenans aux gens de main-morte, & qui n'ont pas été amortis.

NOUVEAUTES; c'est ce qui n'a pas encore paru. On donne ce nom au palais, & chez tous les marchands, aux mantelets, bonnets, rubans, aux étoffes d'or, d'argent & de soie, & autres étoffes légères qu'ils font faire tous les ans, pour entretenir le luxe & le goût changeant de l'un & de l'autre sexe. La nouveauté des desseins, & la nouvelle façon de fabriquer des étoffes contribuent plus à leur consommation, que la perfection & la bonté des étoffes.

NOUVELE-ENCEINTE, nom

d'un œillet qui donne une grosse fleur panachée d'un beau pourpre , sur un fond blanc. Il est d'un beau verd , & donne de bonnes marcottes. *Morin* dit qu'il ne faut lui laisser que quatre boutons.

NOUVELLE - HOLLANDE , c'est une tulipe blanche & picotée de pourpre clair.

NOUVELLETE' ; ce mot ancien & conservé au barreau , signifie entreprise nouvelle dans les actions possessoires.

NOYALLE, espece de toile de chanvre ; écrue , très-forte & très-ferrée , qui se fabrique en divers lieux de la Bretagne , dont l'usage est pour faire des voiles de vaisseaux. Il y a des *noyalles* à six fils de brin , des *noyalles* à quatre fils de brin , des *noyalles* ordinaires à quatre fils , des *noyalles* courtes , des *noyalles* simples , & des *noyalles* rondettes. Toutes se vendent sur le pied de l'aune courante du pays , qui est plus longue d'un sixieme , que celle de Paris. La plus grande consommation s'en fait dans les ports de France , & le reste s'envoie chez l'étranger. Les *noyalles*, pour être bien fabriquées , doivent être faites de fil de cœur de chanvre , bien battues ou frappées sur le métier , renforcées & unies , ayant du corps sans aucun apprêt , sur-tout , que les lisieres soient bien faites ; car c'est de-là principalement que dépend la bonté des voiles , d'autant que c'est par les lisieres que l'on coud & qu'on assemble les lez de toiles , dont les voiles sont formées.

NOYAU, partie dure & solide de certains fruits qui enferme leur semence , laquelle est ordinairement une amande. On divise les arbres fruitiers en deux especes ; les uns portent des fruits à pepin , les autres des fruits à *noyau*. Les nêles sont des fruits à pepin. Les cerises ,

pêches & abricots sont des fruits à *noyau*.

NOYAU, chez les fondeurs , c'est l'ame d'une figure : cette masse de terre à potier , & de fiente de cheval ou de plâtre , & de brique mêlés ensemble , qu'ils mettent dans le ceintre de leur ouvrage , afin de soutenir la cire de leur moule. Les pièces d'artillerie ou les cloches ont aussi leur *noyau*.

NOYER, arbre qui porte des noix. Il est grand , beau , & fort rameux. Ses feuilles sont grandes , vertes , d'une odeur forte. Ses fleurs sont des chatons longs , pendants , composés de plusieurs feuilles rangées en écailles , où ses fruits naissent sur le même pied , qui porte les chatons , mais dans des endroits séparés. Ils sont couverts d'une écorce charnue , verte , sous laquelle se trouve la coquille ligneuse & dure. Voyez *Noix*. La racine du *noyer* est longue & grosse. Il n'y a point de pays où il y ait tant de *noyers* qu'en France , & le profit en est considérable. Si on veut faire bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau , & jeter cette eau par terre , on en verra sortir quantité de vers bons pour la pêche. Qu'on frotte de cette eau toute sorte de bois blanc , sur pied ou non , il prendra la couleur du *noyer*.

Il y a trois sortes de *noyers* qui se distinguent au fruit ; l'un a la noix plus agréable , beaucoup plus grosse , & la coquille bien plus mince que les autres , mais il charge moins , l'autre est long , médiocrement gros , & a le bois épais ; c'est l'espece qui charge le plus ; & la troisième est petite , à plusieurs angles , & n'est guères bonne qu'à faire de l'huile. On plante ordinairement le *noyer* dans les terres à bled ; & il se plaît fort dans les terres grasses. Il ne refuse cepen-

dant aucun terroir ; mais il aime mieux les lieux froids , sont humides ou montagneux ; & il vient mieux , & rapporte davantage en plein champ , dans les chemins & voiries , que dans les jardins , parce qu'il aime à être battu des vents , pour donner moins de bois & plus de fruits à cause qu'il est fort féveux. Son ombre est-mal-saine ; il attire souvent le tonnerre.

Les autres plantes, soit arbres , grains & herbes , réussissent difficilement dans son voisinage , parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe ; ses longues racines les affament , & l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonne. C'est pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroit des terres à grains , sur les chemins , sur les lisieres , sur des revers de côteaux. On en plante des allées sur des avenues d'une maison de plaisance , & ils y font plaisir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins ; outre qu'ils ne s'y plaisent pas , ils ruineroient les autres arbres fruitiers.

On élève des *noyers* en pépinières ; pour cela , quand les noix sont mûres , & qu'elles tombent dépouillées de leur première enveloppe ; il en faut choisir des plus belles , non anguleuses , & qui aient l'écorce blanchâtre , aisée à rompre , & le noyau blanc & doux , en mêler quelques-unes de la grosse espece parmi les longues qui rapportent davantage , & les ranger dans un mannequin ou un tonneau , sur du sable de cave , par lits , sçavoir un lit de sable de l'épaisseur de deux doigts , & un lit de noix , puis un autre lit de sable , & un de noix , ainsi de suite , jusqu'à ce que le vaisseau soit plein : on le met à la cave , ou dans quelque autre endroit où il ne gele point , & on l'y laisse jusqu'au mois de Mars ; le germe

avancera considérablement. Le plant naissant sera à couvert des rigueurs de l'hiver. Au mois de Mars , après toutes les gelées & les pluies , on tirera doucement du mannequin ce qu'on voudra planter de noix , & sans toucher au germe que les approches du printemps ont fait sortir , on les mettra aussi-tôt par un beau jour en bonne terre , bien labourée de trois façons , à huit ou dix pouces l'un de l'autre , dans des rigoles espacées de deux pieds. Il faut les sarcler avec soin , quand ils levent , en labourer légèrement la terre avec la petite pioche , avant qu'elle s'endurcisse , leur donner par an quatre labours quel'on fera plus profonds , à mesure qu'ils croîtront ; & en quatre ou cinq ans , ou tout au plus à six ans , ils seront assez forts pour être levés & mis en place.

Les plus gros ne sont pas les meilleurs pour planter. Un *noyer* de trois à quatre pouces de grosseur , & haut de six pieds , profitera plus en un an , qu'un beaucoup plus gros , en deux. En les transplantant , on leur coupe le pivot ; on leur taille les racines en pied de biche , & on n'y laisse que les plus belles ; mais on ne les étête point comme les autres arbres , par ce qu'il faut qu'ils fassent une belle tige ; puis on les plante au cordeau à cinq toises l'un de l'autre , dans des trous larges de six pieds , & profonds de trois , au fond desquels on jette trois pieds de bonne terre neuve , & on met l'arbre par-dessus , afin qu'il n'ait qu'un pied de terre , parce qu'elle s'affaisse toujours assez ; ensuite on garnit chaque arbre d'un pieu & de pînes pour le défendre contre les vents & les bestiaux ; & on y donne trois labours par an , jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour s'en passer , ce qui va ordinairement à cinq ou six années : il de-

viendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbes au pied. Il y a des gens qui transplantent les *noyers* dès leur seconde ou troisième année ; & après quatre ou cinq autres années, il les transplantent une seconde fois pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces plantations répétées soient contraires à la pratique ordinaire des jardiniers qui ne levent les *noyers* qu'à l'âge de six à sept ans, pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du *noyer*, qui aime l'agitation ; & de plus, par-là, on lui ôte de bonne heure le pivot qui grossit si fort dans les autres, qu'il déroberoit toute la nourriture des faibles racines, en sorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien. Le *noyer* à cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté ou battu, tout cela ne lui fait aucun tort. Il n'y a qu'à couper le bois mort ou rompu, & le couper en talut, pour que l'eau y ait moins de prise, & que la branche repousse mieux : souvent même on incise, avec un fer, le tronc & les fortes branches du *noyer* pour le ranimer. Il n'y a presque point de partie dans cet arbre qui ne soit utile pour le commerce. On sçait assez l'usage de son fruit qui, verd, se confit ou se mange en cerneau pendant l'été, & sec, se conserve pour être mangé en hiver. De la noix sèche on en tire de l'huile, avec des pressés ou moulins. Cette huile sert aux peintres, aux Imprimeurs & à quantité d'autres artisans, & même à brûler, & à la guérison des plaies. Il en vient beaucoup de Bourgogne, de Touraine & d'Orléans. Le menu de la racine du *noyer*, son écorce, ses feuilles, le brou, ou première enveloppe de son fruit, sont employés par les teinturiers pour

teindre en fauve. Son bois est fort estimé pour faire routes sortes de meubles, comme chaises, tabourets, tables, guéridons, canapés, lits, armoires, cabinets, &c. Les armuriers en montent leurs armes, & les menuisiers des carosses en font leurs panneaux. Il se débite pour cela en planches, poteaux, membrures, cartelles & tables. Les planches doivent avoir dix à douze pouces de large, un pouce & une ligne d'épais, & six, neuf, & douze pieds de long. Les poteaux ont quatre pouce en carré, sur six, neuf, & dix pieds de long ; les membrures ont deux pouces une ligne d'épaisseur, six, sept & huit pouces de largeur, & six, neuf & douze pieds de longueur, ainsi que les planches & les cartelles qui doivent avoir deux bons pouces d'épaisseur.

Les bonnes qualités du bois de *noyer* débité sont d'être bien net, sans gerçures, ni roulures. Enfin le bas du tronc de l'arbre, ses loupes & ses plus grosses racines se coupent en tronçons pour servir aux ébénistes dans leurs ouvrages de marqueterie, aux menuisiers pour leur placage, & aux tourneurs pour quelques menus ouvrages. Plus les loupes & les racines sont de couleur brune & jaspées, & plus elles sont estimées. Les plus belles loupes viennent du Dauphiné, particulièrement de Grenoble.

NUAGES. Les *nuages*, selon les physiciens, sont composés de particules d'air, que l'action du soleil, jointe à celle des feux souterrains, sépare de l'eau & de la terre, & qui, par les loix de l'hycrostatique, s'élèvent dans l'atmosphère. Voyez *Météores aqueux*, dans le *Dictionnaire de physique*, ou l'*Encyclopédie*.

NUANCE, se dit de l'adoucissement, de la diminution d'une cou-

leur, depuis la plus sombre, jusqu'à la plus claire de la même espèce. Il y a des nuances de rouge, de verd, de bleu, de gris-de-lin, de jaune, &c. & chaque nuance contient huit ou neuf dégradations de couleurs. Les maîtres & gardes des teinturiers en soie sont obligés, par leurs statuts & réglemens, de teindre tous les deux ans deux livres de soie de seize fortes de nuances en cramoisi, savoir, quatre rouges, quatre écarlates, quatre violettes, & quatre canelles, pour servir d'échantillons matrics, sur lesquels les débouillis des soies de pareilles nuances doivent être faits. Voyez *Teinturier*.

Les fleuristes appellent nuances ce mélange naturel des couleurs qui se trouvent dans certaines fleurs. On dit, Cette fleur a une nuance qui charme.

NUÉE. Les lapidaires se servent de ce mot, pour signifier les parties sombres qui se trouvent assez souvent dans les pierres précieuses, qui en diminuent la beauté & les prix.

NUER, chez les teinturiers, c'est disposer les couleurs selon leurs nuances.

NUIT, est le tems ou le soleil n'envoie aucun rayon sur notre horizon; c'est le tems de la nuit par rapport à nous. Il faut pour cela, que cet astre soit enfoncé de dix-huit degrés au-dessus de notre horizon. Voyez au mot *Crépuscule*, les *Dictionnaires de physique* & *Encyclopédique*.

On dit, en *fauconnerie*, qu'un oiseau se perche pour faire sa nuit, c'est-à-dire qu'il se perche pour dormir.

NUL, chez les commerçans, c'est ce qui est regardé comme non-venu. En ce sens on dit, *marché nul*, *convention nulle*.

NUL & NULLITÉ. Le mot nul

est en usage parmi les praticiens pour indiquer les actes qui ne peuvent subsister, soit parce qu'ils sont faits contre la disposition des loix, ou parce qu'ils ne sont pas revêtus des formes qu'elles recommandent.

On distingue deux fortes de nullités. dans les conventions & dans les contrats, savoir celles qui sont établies par les coutumes & par les ordonnances, & celles qui, suivant notre usage, ne rendent pas les actes & les contrats nuls de plein droit, mais donnent seulement ouverture à les faire anéantir & rescinder par la voie de la restitution en entier. Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denifart, aux mots *Nul* & *Nullité*.

NUMERAL, lettres numériques; en terme de finance & de compte, sont celles qui sont employées pour tirer les sommes en ligne, au lieu des chiffres arabes; telles sont V, X, L, C, M, qui signifient, 5, 10, 50, 100, 1000. On les nomme aussi chiffres romains & chiffres de compte.

NUMERATEUR, signifie, en terme d'arithmétique, le nombre qui dénote les parties de l'entier qui se met au-dessus de la petite barre qui separe le nombre de dessous, que l'on nomme le dénominateur, qui fait connoître en combien de parties l'entier est partagé; par exemple $\frac{7}{12}$ veut dire sept douzièmes. Sept est le numérateur, & douze est le dénominateur.

NUMERATION; est un compte ou payement fait en deniers comptans.

NUMERO; ce terme sort en usage chez les marchands, négocians & manufacturiers, signifie un certain nombre ou chiffre qui se met sur les marchandises pour pouvoir les distinguer plus facilement. Dans les livres, factures, & autres écritures, le mot *numéro* s'exprime en abrégé par cette figure (N°), & les nom-

bres ou chiffres s'expriment ensuite de cette manière (N° 1, N° 5 ; N° 10, N° 50, &c...) Le mot *numéro* est aussi employé pour faire entendre la grosseur, longueur, largeur, & qualité de certaines marchandises qu'il seroit difficile d'exprimer autrement. Les épingles, par exemple, se connoissent beaucoup mieux par leur *numéro*, que par leur véritable grosseur & longueur. Ainsi on sçait, parmi ceux qui font ce commerce, que les *numéros* 3, 4, 5, sont les trois plus petites espèces qu'on nomme *camions* ; qu'ensuite les *numéros* 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 & 14 augmentent imperceptiblement de grosseur & de longueur, & qu'enfin les 16, 18 & 20 *numéros*, sont les plus fortes de celles qu'on met en papier. Il en est de même de plusieurs autres fortes de marchandises, comme rubans de soie, padoues, galons, rubans ou rouleaux de laine & de fil, qui ont chacun leur *numéro*... Le terme de *numéro* sert encore pour désigner, dans la table d'un registre, la page sur laquelle quelque somme est portée. Le *livre de numéro* est celui que les négocians tiennent pour connoître, avec facilité toutes les marchandises qui entrent dans leur magasin, qui en sortent, ou qui y sont actuellement. Les marchands ont ordinairement des *numéros* mystérieux,

connus deux seuls, qu'ils mettent sur leurs marchandises pour se souvenir du prix qu'elles leur ont coûté, afin de ne se pas tromper dans la vente qu'ils en font. Une marchandise *numérotée* est celle qui est marquée de son *numéro*.

NUMMULAIRE, plante qui pousse plusieurs tiges longues, grêles & rampantes, portant des feuilles opposées l'une vis-à-vis de l'autre, presque rondes, un peu crépées, vertes ; ses fleurs sont jaunes, grandes, formées en rosettes, coupées en cinq parties pointues. Quand ces fleurs sont passées, il leur succède de petits fruits sphériques, qui renferment des semences fort menues. Sa racine est petite ; elle croît dans les lieux humides, près des ruisseaux. Elle est fort astringente, vulnérable, bonne pour le scorbut, & pour ceux qui ont un ulcère au poulmon. On la recommande aussi dans la dysenterie & dans les pertes de sang. Quelques-uns prétendent que la *nummulaire* est dangereuse aux brebis.

NUNNA, toile blanche de la Chine, dont il se fait un commerce considérable à la Chine. Il y en a de trois sortes, de même longueur pour l'aunage, & de différentes qualités pour la finesse.

NYMPHÆA, plante ainsi nommée, parce qu'elles vient dans les eaux. Voyez *Nénuphar*.





O B L

OBERÉ, est un homme qui , à cause de ses grandes dettes, est hors d'état de continuer son commerce , ou de payer ses créanciers.

OBITUAIRES; ce sont ceux qui obtiennent, à Rome , des provisions de bénéfices vacans par la mort des titulaires. Quand deux *obituaires* sont pourvus du même bénéfice en cour de Rome , les contestations qui s'élèvent entr'eux , pour être maintenus , se décident par la règle *qui prior tempore, posterior jure*, ainsi celui qui a l'avantage d'être le premier pourvu , doit être maintenu.

OBLIGATION, est un acte civil par lequel on s'engage à faire quelque chose , comme à payer quelques sommes , à être la caution de quelqu'un , à servir d'apprentif chez un maître. Ce dernier acte s'appelle ordinairement un *obligé*. L'acceptation d'une lettre de change est une espèce d'*obligation* qui va par corps.

OBLIGER un apprentif, c'est l'engager chez un maître de quelque corps ou communauté , pour y apprendre , pendant un certain nombre d'années réglées par les statuts , la profession ou le métier du maître chez qui il entre.

OBLIGER, S'OBLIGER pour un autre , c'est lui servir de caution , s'engager à payer pour lui , & répondre des pertes & dommages qui peuvent arriver par sa faute.

OBLIQUE ; c'est une ligne qui tombe obliquement sur un plan , lorsque'elle penche plus d'un côté que de l'autre.

Tome III.

O C C

OBLONG, est une figure plus longue que large.

OBOLE, ancienne monnaie de France. Il y en avoit d'or , d'argent & de cuivre , qui étoient des monnoies courantes de diverses valeurs , suivant le métal & le poids. On voit en Allemagne des espèces d'or qu'on appelle *oboles du Rhin*, qui ne tiennent de fin que quatorze carats , elles pesent deux deniers douze grains. Ce sont ceux d'entre les électeurs de l'Empire , qu'on appelle *électeurs du Rhin*, qui les font frapper.

L'*obole* est aussi une des parties du poids , dont on se sert , en médecine , pour peser les drogues. L'*obole* pèse dix grains , ou un demi-scrupule. Il faut trois scrupules pour faire une dragme ou un gros. Voyez *Scrupule*.

OBREPTION & SUBREPTION; ces mots , en jurisprudence , signifient , le premier un *faux supposé*, le second omission d'une vérité qu'on a tue pour obtenir une grace qu'on n'auroit pas accordée , si cette vérité eût été connue.

OBTUS, en géométrie , un angle *obtus* est celui qui est plus grand que l'angle droit ; & *obtus-angle* , est tout *triangle* , qui a l'angle droit.

OCAIGNER un gant ; c'est , après qu'il a été retourné , l'enduire d'une composition de gomme adragant , & d'huile de senteur broyées ensemble , pour le disposer à mieux prendre le parfum qu'on lui doit donner du côté de l'endroit.

OCCIDENT ; c'est le point de l'horison où le soleil se couche

N

mais le point du *vrai occident* est le point où le soleil se couche le jour de l'équinoxe.... On nomme *domaine d'occident* le domaine appartenant au Roi dans les isles Antilles, & Terre-Ferme de l'Amérique, où les François ont des Colonies.... *Occidental*, c'est ce qui est situé à l'occident, ou ce qui en vient. Dans ce sens, on dit, des *perles occidentales*, du *baume occidental*, du *bésoard occidental*. Voy. ces mots.

OCOCAT : les originaires de la nouvelle Espagne appellent ainsi les arbres qui fournissent le *liquide-embar*, ou *ambre-liquide*.

OCOS, poids de Turquie, qui pèse quatre cents dragmes, ou trois livres deux onces.

OCRE, terre jaune & fossile, qui se tire de sa propre mine, ou qui se trouve dans les mines de cuivre ou de plomb, & même quelquefois dans celles d'argent. Il n'y a que l'*ocre jaune* de naturelle; l'*ocre rouge* poulée au feu de reverbere, n'est que la jaune. La meilleure *ocre* se trouve en France, en Berry, à Saint-George-sur-la-Prée, elle se tire à la manière du charbon de terre. Il faut la choisir bien sèche, bien tendre, haute en couleur, & point graveleuse.

OCTANTE, terme d'*arithmétique*, qui signifie huit fois dix : on dit plus ordinairement quatre-vingt.

OCTAVE, en terme de commerce, est la huitième partie ou le demi-quart d'une aune.

OCTAVO, monnaie de cuivre, qui a cours en Espagne; elle vaut deux maravedis de veillon.... Les Imprimeurs & libraires nomment un livre *in-octavo* celui, dont les feuilles sont pliées en huit, ou dont chaque feuille d'impression a seize pages.

OCTOBRE, dixième mois de l'année, pendant lequel on donne le

dernier labour aux terres fortes & humides. Dans les pays où la vendange n'est pas encore faite, on se prépare à cueillir les raisins & à faire son vin; on songe à cueillir le miel & la cire qu'auront produits les abeilles, & on continue de semer les bleds. On approprie les jardins pour jouir de leur propriété dans cette agréable saison de l'automne. On commence à fouiller & à planter dans les terres chaudes & légères; car pour celles qui sont froides & humides, il faut attendre à la fin de Février. On met dans les serres les figuiers en caisse, & autres arbrisseaux qui craignent la gelée; & jusqu'à ce qu'il gèle, on en laisse les fenêtres ouvertes le jour seulement. Dans les jardins potagers, on défait les couches fait des meules de fumier pour y élever des champignons, & replanter des choux d'hiver; ou bien on met à part le terreau pour s'en servir & faire de nouvelles couches ou planches, & l'on fume les terres du fumier le plus pourri. On sème les épinars pour en avoir aux rogations : on sème le dernier cerfeuil, & on coupe le vieux pour qu'il repousse. On prépare le céleri & les cardons : on plante beaucoup des laitues d'hiver, & de jeunes fraisi-ers en bordures ou en planches, pour en avoir du fruit l'année suivante : on plante aussi, dans ce mois, des bordures d'herbes fines; mais il vaut mieux attendre à la fin de Mai, que les gelées soient passées.

C'est, dans ce mois, le meilleur tems de l'année pour planter les arbres fruitiers, quoique les feuilles soient encore sur les arbres. On transplante toutes sortes d'arbres de forêt depuis le commencement de ce mois, jusqu'à la fin; les ormes, principalement dans la première semaine; & au milieu de ce mois, on sème dans des planches

de terre neuve, les pepins de pommes qui viennent du pressoir à cidre, afin d'élever des sujets pour greffer, ou même pour faire des vergers sans greffer. Dans les jardins à fleurs, on serre avec symétrie les orangers, jasmins, tubéreuses, &c. On met les pots de tubéreuse sur le côté, pour qu'ils s'égouttent, & qdè les oignons ne se pourrissent pas. On plante les bordures de buis, les tulipes & tous les oignons; & généralement on plante & on sème les ambrettes, ancolles, anémones, argémones campanules, chamétis, chardon-olland, cyanus de toutes sortes, digitales; ellébores, hépatiques, éryngium, fraxinelles, fritillaires, giroflées, hémérocales, jacinthes, immortelles, impérialles, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, musles de lion, miscipula, narcisses, œillets, oreilles d'ours, ornythogalons, pavots, pieds d'alouettes, pour en avoir qui fleurissent en Juin & en Juillet, avant ceux qu'on sème en Mars. On sème les anémones après les premières pluies qui viennent dans ce mois; & on transporte les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujet à la gelée, & toujours verts, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On met dans la serre, dès le commencement de ce mois, les myrtes & les autres plantes vertes; en les serrant, on leur donne, aussi bien qu'aux autres plantes qui sont déjà renfermées, un peu de terre nouvelle, sans déranger leurs racines. On lie leurs branches qui ne croissent pas bien: on les met dans les places où elles doivent rester l'hiver; il faut que les aloës, les cierges; les euphorbes, & les autres plantes délicates soient sur le devant de la serre à la plus grande exposition du soleil, & que

les plantes les plus rustiques soient sur le derrière. Après le milieu de ce mois, on ne donne plus d'eau aux plantes grasses, de peur qu'elles ne pourrissent. Les gradins où sont les plantes exotiques, ne doivent occuper que le tiers de la serre; car il faut autant de distance entre la fenêtre & les plantes, qu'entre les plantes & les fonds de la serre, pour que la serre ne soit pas si sujette à la moisissure, & qu'il y ait assez d'air pour nourrir les plantes, quand elle seroit fermée presque un mois de suite. On transplante, dans ce mois, les rosiers, les autres arbrustes à fleurs. On fait des boutures de jasmins & de chevreuilles dans des bordures à l'ombre, bien béchées & enterrées dans la terre, au moins deux yeux de chaque bouture. On sème aussi les graines des houx, d'ifs & des autres arbres toujours verts qui ont été préparées dans la terre ou dans le sable.

Les pots d'œillets, qui fleurissent dans la serre, doivent être mis près de la porte, dans un endroit où ils aient le plus d'air. Les plantes exotiques doivent être placées dans la serre, de façon que les plus tendres soient les plus éloignées de la porte. Pour les rustiques, l'air ne les incommode pas, particulièrement les ficoïdes. Il y en a même quelques espèces qu'il ne faut pas trop délicaier, parce que le trop grand soin les fait quelquefois périr.

On recueille, dans ce mois, abondance de figues, muscat & chasselas, des beurrés, doyennés, bergamottes, lansac, crasane, & messire-jean, des pêches & des pavies. En tems doux, on tire du potager des melons, des épinars, des pois tardifs, beaucoup de chicorée, du céleri, des cardons, des cardes, d'artichauts, de la poirée, des champignons, des concombres, toutes sortes de verdure, comme oseille,

poiteaux, cerfeuil persil, ciboules, ail, oignon, échalotes & racines. Dans ce mois, on a en fleurs l'amarante, l'arster, les belleve dres, la canne d'Inde, les capucines, les cyclamens, musles de lion, nasturces œillels, orangers, passe-velours, pensées semées en Août, pomme dorée, pomme d'Ethiopie, renoncules, roses, fousis, véroniques, violettes, &c.

OCULI CANCRI, ou CANCRO-RUM, ou *Yeux d'écrivisse*, petite pierre blanche faite en forme d'yeux, qu'on trouve dans la tête des écrivisses de riviére, & dont on se sert en médecine. Il faut choisir ces pierres les plus grosses & les plus blanches qu'il se pourra.

OCULUS : ce mot latin est donné par les fleuristes à une tulipe qui a un beau rouge sur du blanc de lait.

OCULUS-CHRISTI, plante qui est un espece d'astérique, & qui pousse ordinairement une seule tige à la hauteur d'un pied, dure, en quelque maniere ligneuse, garnie de feuilles longues, lanugineuses & blanchâtres. Cette tige se partage en plusieurs petites branches qui portent en leurs sommités des fleurs rondes, radiées, de couleur jaune, soutenues par plusieurs feuilles longues, velues, roides & disposées en rayons. Sa racine est chevelue, elle périt tous les ans. On cultive l'*oculus-christi* dans les jardins, à cause de sa fleur qui sert à embellir les parterres.

ODEURS : les odeurs ont pour cause des corpuscules très-déliés de sel & de soufre que les corps odoriférans envoient à nos uarines. C'est sur-tout, dit l'auteur du *Dictionnaire de physique*, de la figure de ces particules que se tire la différence spécifique des odeurs. En effet il est évident que des corpuscules sphériques & polis, doivent

faire sur l'organe de l'odorat une impression totalement différente de celle que font des corpuscules pointus, scabreux, &c. Les corpuscules odoriférans ne viennent pas d'eux-mêmes faire impression sur l'organe de l'odorat : indifférens au mouvement ou au repos, ils ne quitteroient pas ainsi les corps de la substance desquels ils sont partie. Il faut donc attribuer cet effet à la chaleur, & peut-être à la fermentation qui regne dans les corps odoriférans, à l'action du soleil qui en sépare les particules les plus déliées, & à l'air qui les transporte presque à l'instant à des distances considérable ; c'est l'air, dit M. Pluche, que l'on doit regarder comme le véhicule des odeurs. En les transportant jusqu'à nous, il nous informe de la bonne ou mauvaise qualité des viandes ; & comme il nous annonce par des sensations délicates & flatueuses, ce qui est d'une nature bienfaisante & convenable à nos usages, il n'est pas moins fidelle à nous affliger à propos, quand il faut fuir un poison, un séjour marécageux, une demeure infecte & mal-saine.

O I L, en terme d'agriculture, est un petit bouton qu'on insere dans un arbre pour faire un ente. On appelle aussi un *ail* le bourgeon qui vient au sarment de la vigne. On dit d'un arbre, qu'il a les yeux beaux, fais & entiers. Les bonnes branches sont celles qui sont venues dans l'ordre de la nature, & pour lors elles ont les yeux gros & assez près les uns des autres. On dit : cette branche a les yeux plats ; il faut couper cette branche au quatrieme *ail*.

Les jardiniers appellent *ail* l'endroit d'où sort le bras du melon. Cet *ail* se nomme aussi *maille*. *Ail* dans les poires & les pommes, est la partie opposée à la queue. Cet

œil est fait comme une petite couronne aux uns & aux autres. La poire d'orange verte a l'*œil* enfoncé. La pomme d'api commence à être bonne du moment qu'elle n'a plus rien de verd, ni auprès de la queue, ni auprès de l'*œil*. Les botanistes appellent *œil*, ou *nombril* de la poire & de la pomme, & autres fruits semblables, l'endroit où sont renfermés les pepins.

Les fleuristes appellent *œil* dans l'oreille d'ours, le petit rond du milieu presque toujours jaune ou de couleur de citron. L'*oreille d'ours* est agréable, quand elle a l'*œil* grand & bien arrondi, dit *Morin*.

ÆIL DORMANT ; cette greffe est ce qu'on appelle *écusson* ; mais on la fait à la seconde seve. Les fruits à noyau réussissent beaucoup mieux greffés à *œil dormant*, qu'à *œil poussant*. La greffe à *œil poussant* est la greffe en *écusson* faite vers la S. Jean.

ÆIL DE BŒUF, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, minces, rougeâtres & branchues. Ses feuilles sont cotonnées, semblables à celles de la mille-feuille, dentelées, mais beaucoup plus petites. A la cime de cette branche il vient une fleur radiée qui est seule, & qui ressemble à celle du *chrysanthemum*, de couleur jaune dans le disque & dans la couronne ; sa racine est nerveuse.

ÆIL DE BŒUF, chez les vitriers, est le bouton qui est au milieu du plat du verre.

ÆIL, en terme de négoce & de manufacture, se dit du lustre & de l'éclat des marchandises d'une certaine beauté extérieure qui frappe la vue *Æil*, en terme de jouaillier, signifie aussi le brillant & l'éclat des pierreries, quelquefois leur qualité & leur nature. On

le dit aussi des perles, mais ordinairement on dit l'eau *Æil & batte*, chez les marchands de poisson d'eau douce, signifie tout ce qui est contenu depuis l'*œil* ou l'*ouïe* du poisson, jusqu'à la queue, qu'on appelle *la batte*, parce qu'il s'en sert à battre l'eau, lorsqu'il nage.

ÆIL DE CHAT : pierre précieuse, espèce de saphir. Il y a une autre espèce d'*œil de chat* qu'on met au nombre des opales, à cause de ses diverses couleurs ; mais il est beaucoup plus dur que l'opale. Il y a encore une troisième espèce d'*œil de chat* qui représente assez bien l'*œil* de cet animal. Il n'est pas de grand prix en Europe, mais il est très-estimé, & on lui attribue de grandes vertus.

Œil de chat, est aussi une plante qui pousse de petites feuilles rondes, velues, garnies de feuilles étroites, semblables à celles de l'hyssope, grasses, un peu âcres & amères. Ses fleurs sont des tuyaux, dont un bout est fermé par un muscle de couleur, en partie blanche, & en partie purpurine. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succède un fruit assez ressemblant à une tête de cochon, qui contient des semences. Cette plante est si contraire aux scorpions, qu'en la voyant seulement, ils deviennent tout assoupis.

ÆIL, en terme de mécanique, & parmi plusieurs artisans, s'entend des trous qui servent à emmancher plusieurs de leurs outils, comme l'*œil d'un marteau*, d'un pieu, d'une houe, d'une pioche, &c. On dit l'*œil d'un étai*, pour signifier le trou par où passe la vis. L'*œil d'une louve*, qui est le trou où passe l'esse du cable. L'*œil d'une meule à moulin*, est le trou qu'elle a dans son centre. Les grues, les engins, les chevres, & autres semblables machines à élever des far-

deaux, ont aussi leurs yeux. Ce sont les trous par où passent les câbles.

OIL, chez les tireurs d'or, est la plus petite ouverture d'une filiere par où passe le lingot de quelque métal pour le réduire en fil.

OIL, chez les fondeurs de caracteres d'imprimerie, est la gravure en relief qui est au haut des lettres de fonte qui servent à composer les formes d'imprimerie; c'est l'*ail* seul qui fait l'empreinte. Le reste qu'on appelle le *corps* ne sert que pour le soutenir. *Gros ail*, *petit ail*, se dit des corps de caracteres interrompus, & non réguliers, c'est-à-dire, de ceux dont les lettres sont plus ou moins ouvertes qu'à l'ordinaire. On dit le petit texte *gros ail*, le *cicero petit ail*, & ainsi des autres.

OIL DE CERF, espece de pagais. Voyez ce mot.

OILLET, plante; dont les feuilles sont longues, étroites, dures, pointues au bout, verdâtres. Ils élèvent, au milieu des feuilles, des tiges rondes, lisses, hautes d'environ un pied & demi, nouées, portant en leurs sommités des fleurs longues, à plusieurs feuilles, belles, disposées en rond, étroites en-bas, larges en haut, soutenues par un calice; qui est un tuyau cylindrique & membraneux. Ses fleurs sont rouges ou blanches, ou marbrées de couleurs diverses, fort agréables à la vue, d'une odeur aromatique, approchant de celle du girofle. On divise ordinairement les *oillets* en *cultivés* & en *sauvages*, en *simples* & en *doubles*. Les jardiniers Anglois, selon *Bradeley*, font cinq classes d'*oillets*. Ils mettent dans la premiere, les *piquetés*; dans la seconde, les *dames peintes*; dans la troisieme; les *bégoards*; dans la quatrieme, les *étincelans*; dans la cinquieme, les *flambes*.

L'*aillet*, est la plus délicieuse de toutes les fleurs, tant par son odeur

agréable, que par la beauté & la variété de ses couleurs. On distingue les *oillets*, en *oillets violets*, *oillets rouges*, *oillets incarnats*, *oillets de couleur de rose*, *oillets piquetés* & *tricolors*. La qualité des beaux *oillets*, les pots pour les planter, la terre qui leur est nécessaire, la façon de les marcoter, celle de les *oilletonner* & de les empoter, le tems de le mettre dans la serre, leur arrosément, leur culture, à mesure qu'ils poussent leurs dards, la maniere de noter les boutons superflus, celle de les aider à fleurir, le lieu qui leur est propre, quand ils sont en fleur, leur graine à leur maladie; voilà ce que nous avons à parcourir.

Un *aillet* doit être large, & avoir du moins huit ou dix pouces de large; les beaux en ont quatorze ou quinze. Il faut qu'un *aillet* soit garni de beaucoup de feuilles. Il est beaucoup plus beau, quand il pousse en forme de houe, que lorsqu'il est plat. Plus il est net; plus il est beau; mais il y a très-peu d'especes de cette qualité. Quand le blanc d'un *aillet* est brouillé de mouchetures, il est insupportable. On tolere de légères imperfections dans la plupart des *oillets*, en faveur de plusieurs beautés. Un *aillet* beaucoup dentelé est fort imparfait. On ne fait aucun cas de toute figure pointue, au bout de la feuille des fleurs. Elle gâte la forme, aussi bien en tulipes, en anémones, qu'en *oillets*. Il est difficile d'avoir des *oillets* de la grosseur qu'on désire, sans qu'ils crevent. S'ils ne crevoient pas, ils en seroient plus beaux. On peut laisser beaucoup de boutons, & plusieurs dards sur les plus gros; ils en viennent un peu moins larges, mais ils ne crevent pas tant, quelquefois point du tout, pourvu qu'on leur aide. Un *aillet* accommodé & résendu en est plus

agréable. On est revenu de l'erreur de préférer un petit *aillet* qui s'arrange seul, à un très-gros qui demande du secours. Les feuilles de cette fleur se disposent mal quelquefois, ou se collent par la rosée : il faut bien les ajuster ; mais en arrangeant les choses le mieux qu'elles peuvent être, on ne doit pas les outrer, ni étriper une fleur en l'élargissant ; car ce seroit lui prêter une beauté pour l'enlaidir. Plus la fleur d'un *aillet* est mêlée également de panaches & de couleur, plus elle est belle. Les gros panaches par quart ou moitié de feuilles, sont plus beaux que les petites pièces. Quand le panache est bien tranché & point imbibé ; c'est toujours le mieux. Les pièces de panaches bien empotées, qui s'étendent depuis leurs racines jusqu'à l'extrémité des feuilles de l'*aillet*, ont plus d'agrément que les pièces de panaches sans naissance, ce qu'on appelle en tulipe, à yeux, ou à isle, & qui sont les plus recherchées en cette fleur.

L'*aillet* appelé le nouveau monde, est une production extraordinaire de la nature. C'est un *aillet*, si l'on veut, qui sans cosse pousse une vingtaine de boutons, étrognés, arrangés en rond, qui demande qu'on lui arrache le verd qui couvre ses boutons pour pouvoir pousser ses feuilles sans ordre & sans disposition, & qui rabaisse mollement ses premières feuilles sur son dard, beaucoup plus qu'un pavot. Quand on l'a arrangé sur un carton, sa grosseur surprend ceux qui croient que c'est un *aillet* comme un autre. Ce sont vingt boutons, & par conséquent vingt *aillets* ensemble. Il est fort brouillé, & très-peu estimé des connoisseurs.

Le pot dans lequel on plante un *aillet*, contribue beaucoup à sa beauté & à sa conservation. Il ne

faut pas qu'il soit ou trop grand, ou trop petit. Dans un pot trop grand, l'*aillet* prend trop de nourriture, pousse de fortes racines, & un petit bouton, qui ne fait pas une grosse fleur. Dans un pot trop petit l'*aillet* manque de nourriture, & ce pot restreint si fort ses racines, que le montant ne profite pas. Un pot convenable doit être d'une médiocre grandeur, plus étroit par le haut que par le bas, contenant environ autant de terre qu'il en peut contenir dans la forme d'un chapeau. Un tel pot contribue à la beauté de l'*aillet*. Un pot contribue encore à sa conservation, en le préservant de la trop grande humidité & de la sécheresse ; l'une lui cause la pourriture, & l'autre le blanc. Les pots nouvellement faits ne valent rien pour mettre les *aillets*. Le feu qui les a cuits, se trouve encore dans la terre du pot, quoiqu'imperceptiblement, & cause le blanc à l'*aillet*. Pour éviter ce mal, on laisse ces pots nouveaux douze heures dans un tonneau rempli d'eau pour éteindre ce qui peut rester de feu, ou on les emplit de terre huit ou dix jours, avant que de planter l'*aillet*. Ces pots doivent être bien percés pour donner l'issue à l'eau ; mais il ne faut pas qu'ils soient percés au fond ; car en les posant sur la terre, les trous qu'on y auroit fait, se boucheroient par une espèce de mortier qui se fait sous le pot, ce qui empêcheroit l'eau de s'écouler, & deux maladies mortelles en résulteroient la pourriture & le jaune. On perce les pots en deux différens endroits, immédiatement au-dessus de la jointure du fond, avec le corps du pot : il ne les faut percer qu'en deux endroits ; qui seroit faire plus de trous, donneroit trop d'issue à l'eau, & il ne resteroit pas assez d'humidité à l'*aillet* pour le sustenter,

& la terre perdrait toute sa graisse & sa substance.

Les terres trop grasses, ou trop légères, ou trop humides, ou trop sèches, ne conviennent pas aux *aillets*. La terre grasse les endurecit aux premiers rayons du soleil, met leurs racines comme dans une espèce de prison, & leur ôte la commodité de s'étendre dans le pot. Cette terre, dont la malignité est préjudiciable à toutes les plantes, fait crever les *aillets* dans leurs boutons, les fait pourrir, & engendrer beaucoup de vers. Ce qu'on entend par terre trop grasse, c'est le blanc limon & la terre à potier ; mais si la terre trop grasse a trop de nourriture, la terre trop légère n'en a pas assez. Dans la terre trop légère, la tige de l'*aillet* devient fort maigre, les marcottes deviennent sans vigueur, le montant fort menu, le bouton petit qui ne peut par conséquent produire qu'une fleur qui n'est pas belle. On appelle *terre légère*, le terreau de cheval, la terre de jardin usée & commune, la terre de saule, la terre jaune, &c. Pour la terre trop humide, elle est encore nuisible comme le pur terreau de vache, qui est extrêmement froid & humide, la terre de marais tremblant, qui n'est point semblable au sable noir. Quant à la terre sèche, comme celle d'égout, de bone, de sable, d'argille, de pure terre jaune, elle ne convient pas mieux à l'*aillet*.

Ainsi il faut préparer différentes terres pour les *aillets* des différentes couleurs. La terre pour les *incarnats* doit être composée, moitié terreau de cheval bien pourri, moitié de sable noir qui se trouve dans les marais, dans les prairies, & sur les bords des rivières & des ruisseaux. Cette terre appelée *sable noir*, quoique grasse & humide, n'est cependant pas trop pesante,

quand elle est mêlée avec le terreau de cheval. La terre de taupinière est encore merveilleuse. Ces deux terres ainsi jointes, bien passées, bien criblées, & sur-tout bien mêlées, sont propres à l'*aillet*... Les *aillets* violets pourprés, rouges & autres, même les piquetés, demandent une terre, dont le corps doit être d'un tiers de sable noir ; l'autre tiers au total, moitié terreau de cheval, & moitié terreau de vache, l'un & l'autre bien pourri, & bien réduit en terre. Sur cette masse bien criblée & mêlée, on met un sixième de terre jaune, c'est-à-dire, de cette espèce d'argille douce & moëlleuse qui se trouve facilement, & qui sera bien criblée & mêlée avec la masse sur laquelle elle aura été jetée. La bonté de cette composition provient du mélange de ces quatre sortes de terres ; car qui ne se serviroit que de pur sable, perdrait ses *aillets*. L'*aillet* ne demande pas une terre pure & naturelle, mais une composée. Le terreau de cheval rend le sable noir plus léger ; celui de vache donne de l'humidité, de la graisse à la terre jaune, les unit, & donne une nouvelle sève à l'*aillet* pour conserver son verd. Les habiles fleuristes préparent les terres une année avant que de s'en servir ; il faut les passer fort à la claie & au crible de fer délié, quand on veut les emporter.

Les *aillets* ne sont jamais bien en pleine terre, c'est une fleur qui demande d'être cultivée dans des pots ; premièrement, parce que la trop grande fraîcheur qui se trouve dans la terre, & la dureté de cette même terre, dans les grandes chaleurs, sont l'une & l'autre nuisible à l'*aillet* ; secondement, parce que trop de nourriture que l'*aillet* prend le fait crever, ou trop peu de nourriture le fait venir trop petit ; troi-

lièrement, suivant l'expérience que les curieux fleuristes en ont, l'*aillet* n'est jamais si bien panaché, ni si régulièrement tranché, que dans les pots, au lieu qu'en pleine terre, il devient confus, brouillé, & sans beauté; quatrième, parce qu'il est difficile de le marcoter; cinquième, à cause des maladies qui surviennent aux *aillets*, & surtout de la pourriture beaucoup plus fréquente que dans les pots.

Pour *marcoter les aillets*, il faut avoir égard au tems, à la façon, à la qualité de la terre & à l'aspect du soleil. Le tems ne doit être ni trop avancé, ni trop reculé. *Marcoter* avant la S. Jean, c'est trop tôt, 1°. parce qu'on altère le pied de l'*aillet* qui doit porter la fleur; & cette fleur ne vient pas à sa perfection; 2°. parce que les *marcotes* poussant de fortes racines, il faut les lever nécessairement dès le mois de Juillet, & bien souvent elles montent à dard durant l'hiver, ce qui les fait avorter. *Marcoter* sur la fin du mois d'Août, c'est trop tard, parce que le soleil devenant moins ardent, il faut se servir de secours étrangers. La meilleure saison pour *marcoter* est depuis le 20 Juillet, jusqu'au mois d'Août, après que les premières feuilles des *aillets* sont passées; car si on les *marcote* en leurs pleines fleurs, on les fait passer en peu de tems. La véritable manière de les *marcoter*, c'est de se servir du canif, & après avoir couché la *marcote*, de faire une incision au milieu du nœud, le plus près du pied de l'*aillet*, autant que faire se pourra, pourvu que le bois soit assez tendre, & qu'il y ait de la sève; mais sur-tout l'incision ne doit pas passer la moitié ou les deux tiers du nœud. Après avoir mis un sol marqué dans l'incision pour éviter le dommage qu'on pourroit faire à l'*aillet*, on coupe

dans le nœud de quoi faire ouverture à la *marcote*: & la terre du pot étant bien préparée, on l'y couche avec le crochet, en la soutenant par un petit bâton, pour la tenir toujours ouverte, & lui faire prendre racine plus facilement. Il n'est pas hors de propos de couper les extrémités des feuilles.

Pour la qualité de la terre propre à *marcoter*, la plus légère est la meilleure, afin que la *marcote* pousse ses fibres plus aisément, & n'en soit point empêchée par la dureté de la terre. Cette terre doit être composée de deux tiers de terreau de cheval, bien pourri, & l'autre tiers de fable, noir ou de fable de marais, qu'on crible & qu'on mêle bien; après avoir labouré le terreau du pot sur lequel est la *marcote*, avec un morceau de bois en forme d'espatule, on met cette terre composée sur le pot, pour y coucher la *marcote*. Il y en a qui se servent de petits entonnoirs de fer blanc ou de potelets, dans lesquels ils mettent une, deux ou trois *marcotes*. Les *marcotes* prennent racine plus aisément dans ces petits entonnoirs, pourvu qu'elles ne se rencontrent pas proche des bords, des ouvertures & des petites parois, soit des pots, soit des entonnoirs. Quand les *marcotes* sont faites, on les arrose tous les jours, avec modération. On met les *aillets* à l'ombre durant trois ou quatre jours, aussi tôt qu'ils auront été *marcotés*; après quoi on leur donne le soleil qu'ils avoient avant que d'être *marcotés*; vers le 8 Septembre, on leur donne de l'air, on les expose au soleil du midi, & on les arrose fréquemment pour que les *marcotes* reprennent mieux. S'il y a des *marcotes* qui aient de la peine à prendre racine, il est bon de faire une couche au commencement d'Octobre, & d'y mettre les pots d'*aillets* qui

n'auront pas pris racine , pourvu que la couche ne soit point trop chaude. D'un seul maître-pied , on tire quelquefois vingt ou trente *marcotes* , sans toutefois le faire avorter. Il faut pour cela lui laisser toujours quelque œilleton qui l'entretienne & l'anime à repousser autant de nouveaux rejettons qu'on lui a fait de nouvelles blessures , ce qui arrive , si l'arrosoir le visite souvent ; ce qu'il ne faut point craindre de faire , dit *Morin* , non plus que de l'exposer au grand soleil , puisque les chaleurs de l'un , & l'humidité de l'autre doivent achever cet ouvrage.

Il y a de la science à tailler les œilletons , tant afin qu'ils reprennent facilement , que pour empêcher qu'ils ne tuent leur mere en les en séparant. Il les faut couper avec des ciseaux , non pas tout joignant le maître montant où la nature les a attachés , mais à deux ou trois nœuds près du cœur de l'œilleton ; ce qui demeure en poussera de nouveaux , & celui qui est coupé , n'aura pas tant de bois à entretenir. Un œilleton seul , & qui n'est pas chargé de beaucoup de rejettons , reprend plus facilement qu'un autre ; car il suce assez de douceur de la terre pour s'entretenir jusqu'à ce qu'il fasse chevelure. Les plus forts ne sont pas les meilleurs , & les plus petits languissent trop long-tems. Il faut les prendre de bonne sorte , & n'y laisser que deux à trois nœuds tout au plus , les fendre en quatre , & commencer la fente au dernier desdits nœuds , pour la terminer au second , ébarbant , à deux ou trois doigts près du cœur de l'œilleton , toutes les extrémités de son feuillage. Cela fait , on le laisse tant soit peu au soleil pour l'affoiblir. On le jette ensuite dans un seau d'eau pour y prendre de nouvelles forces. En le tirant de ce bain , on

le plante à l'ombre dans une terre extrêmement légère , composée de trois quarts de terreau de cheval. On l'y enfonce doucement , jusqu'au second nœud , afin que la terre entre dans cette délicate ouverture. Il faut continuellement l'arroser & le placer de façon que le soleil ne l'incommode pas. Ce petit œilleton sucera fortement la sève de la terre qui l'environne , & de petites pointes blanches sortiront d'entre l'écorce & le bois qui croîtront comme des cheveux , & enfin deviendront des racines par le secours desquelles il grandira , & se fortifiant , donnera des fleurs en sa saison toutes pareilles à la tige de laquelle il a été sévré , si elles ne sont pas plus vives & plus belles. S'il donne des fleurs avant l'hiver , il n'y faut pas toucher ; si c'est au printemps , il ne faut rien craindre de le transplanter avec sa motte , & de le mettre au large.

Il est aussi nécessaire de sçavoir empoter un œillet , que de le sçavoir *marcoter* ; voici comment on doit l'empoter. Quand on a levé le petit crochet qui tient la marcote , & qu'on a reconnu qu'elle a pris racine , on détache la marcote de son pied , en la coupant avec le canif ou le ciseau , le plus près que faire se pourra de sa tige , pour l'obliger à pousser des racines des deux côtés , c'est-à-dire , qu'il faut la couper au niveau de l'incision , & faire les deux jambes égales. Après avoir rafraîchi sa racine ou sa chevelure , ou ses fibres , on coupe l'extrémité de sa racine , aussi-bien que de ses feuilles ; on la plante dans un pot rempli de terre , de la manière suivante. Le fond du pot doit être de terreau pur de cheval , en assez grande quantité ; en sorte que les trous qui sont au fond du pot , soient entièrement couverts. Il faut planter l'œillet en automne ,

dans la terre qui lui est préparée ; pour y demeurer durant l'année , sans être changé ni replanté au printems. Pour cet effet , on met seul l'*aillet* dans un pot , & il en devient plus large , plus gros & plus beau.

La façon de planter les *aillets* pour l'hiver est de leur donner une terre composée , moitié de terreau de cheval , moitié de terreau commun , & de mettre en chaque pot trois ou quatre marcotes au plus , pour ne les pas étouffer , & pour remédier aux maladies qui leur pourroient arriver. Quand on a mis le terreau au fond du pot , on le remplit jusqu'au-dessus du bord de la terre destinée & disposée pour l'*aillet*. On l'enfonce avec les deux mains , sans cependant la pétrir comme on fait la pâte , en sorte qu'elle soit affaissée jusqu'au milieu du cordon , sans aucune violence. On remplit ensuite le pot jusqu'à fleur du bord , de pur terreau de cheval , bien pourri , & réduit en terre , le plus sec qu'il se peut. Après cela , on plante la *marcote* de façon que la racine soit couverte de la terre qui est dessous le terreau ; & qu'elle ait encore le terreau au-dessus. En la plantant , on appuie des mains autour de la tige , pour l'affermir dans la terre , & de plus on la soutient par deux petits bâtons de sa hauteur , mis en croix de S. André , qui seront pointus par le bout , pour éviter qu'elle ne soit tourmentée des vents ; sur-tout il faut prendre garde d'enfoncer la *marcote* trop avant ; c'est pourquoi on a dit qu'il falloit marcoter le plus près du pied que faire se pourroit , afin de faire une *marcote* haute d'un pied. Le terreau qu'on met au-dessus du pot , empêche la terre de s'endurcir par les arrosemens & les grandes pluies. Ce terreau conserve toujours , au pied de l'*aillet* , une certaine hu-

midité qui lui est favorable , particulièrement durant les grandes chaleurs. L'arrosement , ou la pluie qui tombe sur le terreau , en fait aussi distiller la graisse : & la substance sur la terre qui nourrit l'*aillet*. Le terreau le préserve encore des gelées pendant l'hiver ; il empêche que l'humidité & la moisissure ne vienne au pied. Voilà les utilités du terreau.

On arrose l'*aillet* si-tôt qu'il a été planté , mais avec modération. On continue cet arrosement modéré tous les jours , s'il ne pleut pas ; & on le met à l'ombre pendant dix à douze jours , même quinze , s'il n'a point de fortes racines. Quand il est bien repris & bien affermi , ce qui arrive vers le 15 Octobre , il faut l'exposer au soleil levant ; c'est la situation la plus favorable. Si le jardin ne permet pas de donner cette place sans incommodité , on met les *marcotes* ailleurs ; mais il faut que ce soit dans un endroit où elles n'aient de soleil qu'environ le tiers du jour.

Les *aillets* se conservent beaucoup mieux sur les ais élevés par des treteaux , qu'à plate terre. Les pluies d'automne s'écoulent plus aisément ; les vers n'entrent point dans les pots. Ils ont plus d'air ; ils pourrissent moins , & ils fleurissent mieux. Les *aillets* ainsi plantés & exposés , il ne s'agit plus que de les précautionner contre les méchantes pluies & les gelées , contre les pluies qui surviennent vers la fin du mois d'Octobre , & qui engendrent des taches sur les fanes des *aillets* qui leur causent le plus souvent la mort.

On appelle *taches* la gale & le charbon. Il y en a de différentes couleurs ; les unes sont noires , les autres rougeâtres , & les autres tirant sur un gris sale. Les unes & les autres sont très - préjudiciables à l'*aillet*. Le remède le plus souve-

rain est de nettoyer, avec la pointe du canif, les feuilles qui en sont atteintes, pour qu'elles n'étendent point leur gangrene, & qu'elles ne la communiquent pas à la tige; ou bien on coupe ces feuilles pour éviter le mal. On empêche que l'*aillet* ne contracte cette maladie, en le préservant de la pluie au plus tard au mois de Novembre. Il faut pour cela ou le couvrir d'une toile cirée, ou le placer sous un petit toit qui soit dans le jardin, qui ne lui ôte point le grand air, mais qui le préserve de toutes méchantes influences. On l'arrose de tems en tems d'une eau qui aura été exposée au soleil, & on le laisse dans cette situation jusqu'à la gelée. Les premières gelées ne causent aucun dommage à l'*aillet*; au contraire elles lui sont favorables; mais il faut le préserver des trop grandes & des trop fortes gelées. Quand la gelée devient âpre & piquante, sur-tout dans un commencement de lune, il faut en diligence faire transporter l'*aillet* dans la serre, car les grands froids le font mourir. Si on n'a pas de serre, on le met dans une chambre bien close, au pis aller, à la cave, si elle n'est pas humide. Sa situation la plus favorable est celle du midi, comme sont ordinairement exposées les orangeries. Les lieux humides sont très dommageables à l'*aillet*. Il faut que la serre soit bâtie à rez-de-chaussée, & qu'elle ne soit point dans un enfoncement; car si la terre étoit humide, la moisissure s'attacheroit infailliblement à la plante, & la pourriture paroîtroit ensuite.

On ne donne de l'eau à l'*aillet*, dans la serre, que le plus tard qu'on peut; on arroseroit à tort une plante qui n'a pas soif; & la grande humidité qui se trouveroit dans le pot, pourroit y engendrer la pourriture; de plus on feroit monter

l'*aillet* avant le tems, & il seroit plus exposé aux attaques du froid & de la gelée; mais par des raisons opposées, il ne faut pas le priver d'eau, quand il en a besoin, pour empêcher la sécheresse & qu'il ne se flétrisse. Cela se doit faire avec prudence & modération. On a pour cela de petites terrines de terre, faites en forme de plateaux. On met un pot en chaque terrine, successivement les unes après les autres, où l'on a versé de l'eau exposée au soleil, environ une chopine mesure de Paris. Il suffit que la racine soit abreuvée pour communiquer à la plante l'effet de cet arrosement qui lui donne une force toute nouvelle, dont on ne tarde pas à s'apercevoir par la fermeté de ses feuilles. On ne donne pas de l'eau à l'*aillet* dans un tems froid, ou à la veille d'une gélée; & au lieu d'eau échauffée par l'ardeur du soleil, on peut se servir d'eau de puits. Dans la serre on ôte les feuilles qui se trouvent sèches, parce qu'étant plus susceptibles d'humidité, elles pourroient bien faire venir la pourriture, qui est le mal le plus à craindre durant l'hiver.

Le tems de sortir l'*aillet* de la serre est aux environs de Pâques, ou au commencement d'Avril, qu'on n'a plus à craindre ni gelée ni neige. L'*aillet* qui a été long-tems enfermé, étant fort tendre, s'affoibliroit, s'il étoit exposé au soleil, & il seroit difficile de le relever; les plantes, même les plus robustes, ne doivent pas éprouver les ardeurs du soleil au sortir des lieux où elles ont été renfermées. L'ombre est amie de toutes les plantes; & le soleil du mois de Mars est quelquefois si chaud, qu'il dessèche la terre & les plantes qu'elle porte. En transportant l'*aillet* de la serre, on le doit placer sur des ais à l'ombre, & lui donner une certaine

couverture , soit de paille , soit de toile cirée , soit de bois , laquelle se baignera ou se lèvera à la vue du bon ou du mauvais tems. Après avoir ainsi exposé , pendant huit ou dix jours , les *aillets* à l'ombre , on leur donne une situation convenable , c'est-à-dire , ni trop ni trop peu de chaleur , & jamais du côté du midi. Le grand soleil les dessèche , les affoiblit & les rend maigres ; par une raison contraire , l'absence du soleil les fait jaunir , retarde leurs fleurs , & les rend très-petites. L'*aillet* est la plante du monde , qui demande le plus de règle , de modération & de soins. Le grand air lui est fort commode. L'*aillet* qui a été enfermé ne demande plus que des lieux spacieux. Ceux qui sont marécageux , les prairies & les marais , qui sont voisins des endroits où l'on cultive les *aillets* , ne contribuent pas peu à leur bon succès ; c'est la raison pourquoi les *aillets* viennent plus beaux , plus gros & plus larges dans les pays bas , que par tout ailleurs. Pour l'aspect du soleil , celui du levant , depuis six heures du matin jusqu'à onze , & celui du couchant , depuis trois heures après midi , jusqu'à six ou sept heures du soir , est le plus propre , parce qu'à ces heures-là , l'ardeur du soleil n'est pas si violente ; mais le meilleur des deux est le soleil levant , favorable à toutes les plantes , & particulièrement à l'*aillet* qu'il recrée visiblement , en la faisant monter peu-à-peu.

Si l'on pose les *aillets* contre une muraille , il en résulte de grands désavantage : 1° n'ayant point d'air autour de sa tige , il ne pousse ses marcottes , que d'un côté ; où s'il en pousse , elles languissent ou s'étouffent par le manquement d'air ; 2° la réverbération qui vient de la muraille , & qui donne sur l'*aillet* ; l'endommage & le sèche par une ar-

deur trop violente ; 3° cette situation engendre le blanc à l'*aillet* ; 4° les animaux qui en veulent à sa destruction , trouvent un chemin bien facile pour l'attaquer ; de-là il faut conclure que les *aillets* doivent être placés dans un lieu spacieux , par degrés sur des treteaux , de façon qu'on en puisse faire la ronde , que les premiers ne couvrent pas les seconds , les seconds les troisièmes , & ainsi des autres ; qu'ils aient de l'air du soleil , & enfin la douceur & la facilité des arrosements. Les *aillets* disposés & arrangés de cette façon , veulent être arrosés sur le soir , environ le soleil couché , avec de l'eau tirée le matin , & versée dans un tonneau , ou autre vase exposé dans un lieu où le soleil donne le plus , pour être échauffée par l'ardeur de ses rayons , & lui faire perdre son froid naturel , qui est plus grand dans l'été que dans un autre saison. En arrosant les *aillets* il faut , autant qu'on peut , épargner les feuilles. L'eau de rivière , dans l'été , est excellente , parce qu'elle est légère est échauffée par les rayons du soleil. L'eau des petits ruisseaux & des fontaines n'est convenable à l'*aillet* , qu'autant qu'elle est transportée dans des tonneaux , & exposée au soleil , parce que cette eau conserve toujours une certaine crudité qui ne se dissipe qu'en la laissant long-tems reposer. Par la même raison , l'eau de puits , nouvellement tirée , n'est pas bonne pour l'arrosement des *aillets*. L'eau bourbeuse & l'eau puante engendrent la corruption , & ne sont pas moins pernicieuses à l'*aillet*. L'eau tiède mise sur le feu , soit durant l'été , soit durant l'hiver , est pire que toutes les autres. L'eau la plus convenable pour l'arrosement des *aillets* , & pour la commodité de ceux qui les cultivent , est l'eau des puits , exposée dès le matin au soleil , & versée sur

le pot avec l'arrosoir, prudemment, & dans le tems. Dans les grandes chaleurs de l'été, on peut se servir, pour arroser deux ou trois fois au plus, d'une eau mélangée avec de la fiente de vache, qui rafraîchiront l'*aillet* sans le refroidir.

Quand l'*aillet* commence à pousser son dard ; on fiche la baguette dans le pot, & à mesure qu'il monte, on l'arrête à la baguette, avec du fil ou du jonc. Si dans un même pot il y a plusieurs *marcotes*, provenant d'un même pied qui montent à dard, on doit donner à chaque dard une baguette, & les arrêter ; & s'il se trouve quatre ou cinq *marcotes* qui montent, au lieu de baguettes, on peut se servir d'un petit cerceau auquel on attache tous les montans de l'*aillet*. Ceux qui arrêtent les montans d'un *aillet* à une seule & même baguette, & qui en font comme un sagot, étouffent la plante, empêchent la *marcote* de profiter, ne peuvent point ôter facilement les boutons inutiles & superflus, ni tenir l'*aillet* dans la propreté qu'il demande ; ainsi cette méthode est mauvaise.

Châtrer l'*aillet*, c'est couper ses *marcotes*, lorsqu'elles montent à dard, dans le second nœud, le plus voisin du pied de l'*aillet*. On en agit ainsi pour faire pousser plus aisément les petites *marcotes* qui paroissent au pied de l'*aillet*. Quand l'*aillet* est arrêté à la baguette, & châtré, il n'est plus question que de lui ôter les feuilles que la chaleur du soleil a séchées, & de lui donner un petit labour, lorsqu'il commence à pousser son bouton. C'est avec un morceau de bois fait en spatule de chirurgien, large d'un pouce, & d'une médiocre épaisseur, qu'il faut grater la terre du pot, de la profondeur de deux pouces, dans toute l'étendue du pot, sans pourtant approcher plus près du

pied de la plante que deux pouces à l'entour pour obvier aux accidens qui pourroient arriver à sa racine. Ce labour contribue à fortifier la plante, à rendre sa fleur plus grosse & plus large. Il donne de nouvelle force à la racine qui étoit resserée par la dureté de la terre ; il rend la terre plus légère ; il lui donne plus de nourriture ; il fait pousser plutôt le bouton, & lui fait prendre une forme plus propre pour éclore une belle fleur ; mais comme par ce labour, le terreau, qui étoit sur le pot, est mêlé avec la terre, il faut en mettre de nouveau au-dessus du pot, qui soit bien pourri & réduit en terre ; & lui donner un arrosement, pour empêcher que le vent ne le chasse hors du pot. Quand la terre est diminuée par les arrosements, & assaisée jusqu'au dessous du cordon du pot, on remplit le pot de la même terre, dont il a été rempli en plantant l'*aillet* jusqu'au milieu du cordon, & le reste jusqu'à rez du port du pot, de terreau de cheval qu'il faut arroser, comme on a dit, sans enfouir l'*aillet*.

Laisser à un *aillet* tous ses boutons, c'est le faire venir trop petit ; lui en ôter plus qu'il ne faut, c'est aussi l'exposer à se fendre dans son bouton. Pour remédier à ces deux extrémités, il n'en faut laisser ni trop ni trop peu. En ôtant trop de boutons, on altère le maître bouton ; en en ôtant trop peu, c'est lui donner trop de sève, & l'obliger à crever. On ne doit laisser, sur chaque dard, que quatre boutons ; mais si l'*aillet* est sujet à crever & à devenir trop petit, suivant les connoissances qu'on en a, il faut lui laisser plus ou moins de boutons.

Quelques fleuristes mettent l'*aillet* à l'ombre, lorsqu'il commence à boutonner ; & il n'attendent pas

que la fleur soit éclose, parce qu'ils croient qu'il fleurit avec plus de facilité & de beauté. Mais comme les marcotes languissent à l'ombre, il est mieux de laisser fleurir les *aillets* dans leur situation, & l'exposition où ils sont depuis le mois de Mars. Les rosées font qu'il fleurit plus promptement, que le blanc en devient plus grand, & que les marcotes n'en souffrent point; mais il faut les garantir de la grande ardeur du soleil, avec des especes de plats de bois, & autres inventions de la même nature, attachées avec un bâton, qui les soutient; car les fleurs, aussi-bien que les fruits, deviennent plus gros à l'ombre, & mûrissent & séchent bien plutôt au soleil.

Quand un *aillet* est épanoui & fleuri, si l'on voit qu'il ne tourne pas bien ses feuilles, & qu'elles ne soient pas dans un bel ordre & un bel arrangement, on y supplée en disposant tellement les feuilles avec les doigts de la main, bien nets, bien lavés & sans sueur, qu'elles trouvent chacune leur place & rang. Pour donner plus de largeur à la fleur, on peut plier les extrémités de la côte; cela donne moyen à l'*aillet* d'étendre ses feuilles sur la cosse ainsi pliée par ses bouts: on appelle cette seconde façon de traiter l'*aillet*, l'*ajuster*, le *peigner* & le *refendre*. Il y a des *aillets* qui, ayant les feuilles tendres & délicates, les renversent. Tel est le *grand chambellan*, le *charmant de nos jours*, le *morillo*, le *beau cramoisi*, & autres. Ce seroit perdre la beauté de ces *aillets* qui sont rares, si on ne soutenoit pas les feuilles qui se renversent. Il faut, pour cet effet, mettre derrière la feuille de l'*aillet* un petit carton de figure ronde, moins grand que la fleur de l'*aillet*, pour lui servir d'appui, & lui donner de l'éclat &

une largeur merveilleuse. On en agit de même pour l'*aillet* à cosse, afin que le carton supplée au défaut de la cosse dans l'endroit où il se trouvera crevé.

Les rats font la guerre aux *aillets*, quand ils sont dans la serre. Il faut les en préserver par le moyen d'une pâte molle, faite avec quatre onces de vieux fromage, deux onces de beurre frais, une once & demie d'arsenic, sept ou huit grins de musc en poudre, une once & demie de farine d'avoine. Dans les jardins, le printemps, l'été & l'automne, trois sortes d'insectes attaquent les *aillets* pour les détruire, qui sont le *puceron*, la *chenille verte*, & le *perce oreille*. Un *puceron* seul ne peut faire aucun mal à l'*aillet*; il est si petit & si facile à contenter, qu'il ne peut pas lui dérober beaucoup de sève; mais une quantité prodigieuse se cache sous les fanes durant le jour, pour en sortir la nuit, en prendre la sève, & l'empêcher de profiter. On les ôte avec la plume, & on les écrase. On va à la découverte de ces insectes le matin, au soleil levant: on les trouve assemblés sous les feuilles de l'*aillet*, & en deux coups de doigt, on en fait quelquefois un massacre de plus de mille. Ils s'adressent particulièrement aux *aillets* violets, & aux plus délicats, ne voulant pas trouver de résistance. Pour la *chenille verte*, elle fait bien plus de dégât, & donne bien une autre atteinte à l'*aillet*. Elle ne suce seulement la sève; mais elle le ronge, coupe le montant, se cache ordinairement le jour sous le cordon du pot; mais laissant une espèce de mousse blanche dans le nœud de l'*aillet*, on connoît à cette marque, qu'elle est cachée, ou sous le cordon du pot, ou sous l'*aillet* même, & quelquefois aussi dans cette mousse qu'il faut soigneusement ôter avec les doigts. Le *perce-*

oreille attaque l'*aillet* de toutes parts, dans son montant, dans sa fleur & dans son bouton. Dans son montant, il ronge l'écorce; dans son bouton, il s'y fait ouverture avant que la fleur soit éclosée; dans sa fleur, il coupe la racine des feuilles qui faisoient sa beauté, & dont elle se trouve dépouillée au soleil levant. Pour éviter le mal que cet insecte peut causer, entre tous les remèdes, le plus prompt & le plus court est de faire de petits cornets de papier, de carte ou de drap, qu'on fiche le soir sur le bout des baguettes. On les visite le lendemain matin; mais pour les exterminer, il ne faut que mettre sur le pot un morceau de linge humide. Ils s'y amassent en troupes, & il est facile de les y tuer.

D'autres insectes sont encore la guerre à l'*aillet*, comme une espèce d'*araignée verte*, & venimeuse, le *limaçon*, aussi-bien qu'une espèce de chenille blanche. L'*araignée verte*, au commencement de l'automne, se jette sur le feuillage de l'*aillet* où elle file une toile dont elle se couvre. Il faut chercher cet insecte & le détruire. Le *limaçon*, dans les lieux humides & aquatiques, s'attache aux dards & aux montans de l'*aillet*, les coupe en deux; & après avoir bavé sur toutes les fleurs, cherche une autre branche pour la ronger. Il faut pareillement lui faire la guerre. Pour empêcher les fourmis d'aller aux fleurs des *aillets*, on met du miel dans un gobelet posé près du pots; elles iront toutes au miel, & laisseront la fleur. La *chenille blanche* fait aussi un grand dégât; elle se retire le jour sous le pot de l'*aillet*, le long des bords, ou dans le nœud des petites baguettes, & ravage tout la nuit. Le seul remède est de la surprendre & de l'écraser. La pluie, le soleil, le grand arrosement, le perce-soleil & la four-

mi blessent l'*aillet* dans sa fleur; & en ternissent l'éclat. Pour le préserver de tous ces accidens, c'est de faire un toit, soit de paille, soit de bois, dans un lieu où le soleil n'envoie point ses rayons, ou du moins les plus ardens. On y dispose des treteaux, pour y disposer des ais, à la distance de quatre doigts de la muraille: on y place l'*aillet* fleuri. On pose les pieds de treteaux dans de petits plateaux de bois, ou dans de petites terrines de terre qu'on tient toujours pleines d'eau, en les remplissant tous les jours. Ces petits animaux qui abhorrent l'eau, n'osent se mettre à la nage pour butiner l'*aillet*; on n'arrose l'*aillet* fleuri, qu'autant que les marcottes en ont besoin pour ne point languir; car l'*aillet* n'en a pas besoin pour sa fleur; mais quand la première fleur est passée, qui est toujours la plus belle, il ne faut point manquer de donner un arrosement copieux & abondant à l'*aillet*, & de le porter dans le lieu où il étoit avant sa fleur, afin de lui donner lieu de former sa graine.

Pour faire grainer un *aillet* en sortant de l'ombre où il étoit pendant sa fleur, on le place, après sa première fleur passée, dans sa première situation & dans l'aspect du soleil où sa fleur a fleuri, après qu'il y a demeuré quelque tems pour souffrir peu-à-peu la chaleur. Vers le 8 Septembre, on l'expose au soleil du midi, & on l'arrose fréquemment pour l'obliger à grainer plus facilement. Il faut faire choix de ceux qui sont plus féconds, & qui portent graine plus volontiers, pour en avoir plus de soin durant le tems qu'elle se forme, & la faire venir en maturité. Les uns grainent plus facilement que les autres; la saison la plus ordinaire de cueillir la graine d'*aillet*, c'est
sur

sur la fin du mois de Septembre, ou au commencement d'Octobre, quelquefois plutôt, quelquefois plus tard, selon la disposition du tems. Quand on a cueilli la graine, on met chaque espèce dans un papier séparé & noté pour les distinguer. Après l'avoir laissée sécher suffisamment, en sorte que l'humidité ne puisse pas la corrompre, on sème chaque sorte de graine séparément dans des terrines; donnant à chacune une marque chiffrée pour connoître les espèces qui réussissent, & les séparer de celles qui dégènerent. La saison pour semer l'*aillet* est différemment observée. Les uns sèment cette graine en automne, les autres au printemps. La façon de semer les *aillets*, c'est de remplir les terrines, dont on veut se servir, de terre composée de moitié de terreau de cheval, & moitié de terre de marais, ou de sable noir, jusques au cordon de la terrine, & de répandre ensuite la graine sur la terre, & de l'affaïsser avec le plat de la main. On remet ensuite de la même terre jusqu'au milieu du cordon de la terrine: le restant, jusqu'au bord, de terreau de cheval; & après avoir donné un arrosement considérable sur la terrine, on l'expose au soleil pour faire pousser la graine.

Les *aillets* sont sujets à plusieurs maladies. Les plus ordinaires sont le *blanc*, la *pourriture*, le *jaune* & le *hâle*. Le *blanc* est une espèce de tache blanche qui s'attache aux fanes de l'*aillet*, & dont peu-à-peu, comme une peste, elle gagne le cœur; en sorte que la mort s'ensuit, quelque diligence qu'on puisse apporter à couper les fanes. Ce venin est si mortel, que quand il ne paroîtroit qu'à l'extrémité des fanes, il ne laisseroit pas de causer les mêmes ravages, que s'il s'étoit d'abord attaché au corps de la plante; c'est

Tome III.

ce qui fait croire à tous les curieux, que c'est une maladie interne, qui vient de la racine, & qui se communique par la suite au reste de la plante. La cause de cette maladie vient d'une trop grande sécheresse, d'une mauvaise exposition, d'un mauvais arrosement, des brouillards, & autres accidens. Le *blanc* est une maladie incurable: on en peut cependant préserver l'*aillet*, en ne l'exposant point aux nuits froides & aux brouillards. Le grand air lui est propre, & les *aillets* élevés dans les jardins de campagne sont moins susceptibles de *blanc*. On doit arroser plus abondamment & plus fréquemment les *aillets* malades, & les laisser guérir d'eux-mêmes. Enfin il faut reconnoître les *aillets* qui sont le plus sujets au *blanc* pour en avoir un soin tout particulier. . . . La *pourriture* est une espèce de gangrene qui ronge l'*aillet*, petit-à-petit, qui vient de la trop grande humidité de la terre, de trop d'ombre, de mauvaises eaux, des lieux humides, &c. Si la *pourriture* n'a point atteint le cœur de l'*aillet*, & si elle demeure au pied, on peut le sauver, en coupant avec le bout du canif tout ce qui se trouve pourri au pied, jusqu'au vif; ensuite on bouche la plaie qu'on lui a faite avec de la cire molle, pour empêcher que l'eau & l'humidité n'y puissent trouver entrée. On peut, par ce moyen, sauver les marcottes qui sont au pied, en les marcotant de bonne heure. Si quelques unes des marcottes ont de la *pourriture*, on les retranche, afin qu'elles ne corrompent pas les autres, ni le pied. . . . Le *jaune* vient d'une mauvaise retenue trop long-tems dans le pot, qui, par une humidité excessive & maligne, a vicié la racine de l'*aillet*, en sorte qu'il languit & devient jaune. Tout le remède qu'on peut

O

donner à une plante à demi-morte, est d'exposer l'*aillet* en un lieu où le soleil envoie ses rayons, deux heures le matin, sans l'arroser, ni lui donner la pluie du ciel, jusqu'à ce que cette grande humidité, qui est dans le pot, soit passée, & que la racine qui étoit enfermée, comme dans un cloaque de boue, soit desséchée. Cette maladie vient ordinairement du défaut des issues qui doivent être au fond du pot de l'*aillet*; ce qui fait que l'eau demeure, & y croupit, n'ayant point d'écoulement . . . Le *hâle* est une tache qui vient ordinairement sur les feuilles de l'*aillet*, & gagne peu-à-peu jusqu'au cœur, si on n'a pas soin de couper celles qui en sont atteintes. Cette maladie vient ordinairement dans le printemps & dans l'automne, par les vilains brouillards & les pluies froides, quelquefois aussi durant l'hiver, par l'humidité de la terre & du tems. Les *aillets* qui y sont le plus sujets, sont ceux de couleur de rose & de chair. Les incarnats en sont aussi susceptibles. Pour arrêter le progrès de cette maladie, on coupe les fanes qui en sont atteintes, & on les gratte avec la pointe du canif, pour éviter que le mal ne se communique à la tige.

Voilà, en abrégé, tout ce qui concerne les beaux *aillets*. L'*aillet* est bon pour la paralysie, pour les vertiges, & pour l'épilepsie. Il excite la transpiration, résiste au venin, est cordial & céphalique. On fait de l'*aillet* rouge simple un syrop, une conserve qu'on prend le matin, de la grosseur d'une noix.

OILLET D'INDE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ trois pieds, grosse comme le pouce, nouée & rameuse. Ses feuilles, semblables en quelque manière à celle de la tanésie, sont

oblongues, pointues, dentelées à leurs bords, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont radiées, rondes, belles, de couleur jaune ou dorée. Ses semences sont oblongues & noires. Sa racine est attachée à la surface de la terre par beaucoup de fibres menues & molles. Selon quelques botanistes, cette plante est un poison; il y en a de plusieurs espèces. On les cultive dans les jardins; elles viennent de graine, & se sement sur couche, au mois d'Avril, & se transplantent, quand les jeunes plants sont assez forts pour cela. L'*aillet*. d'*Inde*, dit *Liger*, fait un bel effet dans les plates-bandes.

OILLET D'ALLEMAGNE, plante, dont les fleurs sont agréables, d'un rouge enflammé, qui a les fleurs de la feuille plus larges. Il vient de graine, & se cultive comme le suivant.

OILLET DE POETE, fleur des plus agréables, qui se multiplie de trois manières, de graine, de rejettons éclatés, & de bouture. La graine se sème au mois de Septembre, ou en Octobre, sur couche, ou en pleine terre bien préparée, & toujours à claire voie. Si-tôt que les *aillets de poète* sont levés & assez forts pour être transplantés, on les met en plates-bandes de parterre, ou dans des découpés; & pour les garantir du froid pendant l'hiver, on les couvre de grandes pailles. Ils restent ainsi jusqu'au mois de Mars qu'on les transplante. On sème de ces *aillets* sur couche, au mois de Février, ou de Mars. Etant transplantés, on les arrose dans leur besoin, & on les sarcle.... Pour la manière de multiplier les *aillets de poète*, par rejettons éclatés avec racine, on dé plante le pied, on en ôte tout ce qu'on y trouve de mort, ensuite on en

éclate les rejettons l'un après l'autre, on les plante jusqu'à l'œil qui paroît verd. On presse la terre contre pour en faciliter la reprise. On les arrose, & on les laisse; ce travail se fait au commencement du printemps.... Pour faire venir cette plante de bouture, on prend des rejettons poussés d'un pied, on les fiche en terre jusqu'à la moitié de leur longueur, dans des baquets ou dans des pots qu'on porte à l'ombre, pour faciliter la reprise. C'est au mois de Juin que cela se fait; & ces boutures restent en terre jusqu'à la fin de Septembre, qu'on les lève pour les planter où on les souhaite.

ŒILLETERIE; c'est un lieu planté de différens œillets. Il y a des curieux, en œillets, qui en ont jusqu'à deux cents pieds différens dans leur *œilleterie*.

ŒILLETON; rejetton d'œillet. Il se dit aussi des bourgeons qui sont à côté des racines des artichauts, & autres plantes. Les *œilletons* sont les nouvelles productions qui naissent au pied des artichauts.... *Œilletonner*, c'est ôter les *œilletons* des œillets, des artichauts, & des autres plantes.

ŒNANTHE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ un pied, cannelée & rameuse. Ses feuilles sont découpées en parties longues & menues; mais les supérieures le sont moins. Les fleurs sont en parasol, petites, composées chacune de cinq feuilles inégales, disposées chacune en fleurs de lys de France, de couleur blanche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede un fruit à deux graines un peu longues, garnies à leur extrémité d'en-haut de quelques pointes. Ses racines sont à navets, noirâtres par-dehors, blanches en dedans. Cette plante croît dans les lieux marécageux, elle est propre pour faire passer

les urines & le calcul des reins, & pour ouvrir les obstructions. Il y a d'autres espèces d'*œnanthe*.

ŒSYPE, espèce de graisse, connue plus communément sous le nom de *suint*, qui est adhérente à la laine des moutons entre les cuisses & sous la gorge. Ceux qui lavent les laines ont soin de ramasser cette graisse, qui surnage sur l'eau où ils les lavent; & ils la mettent, après l'avoir fait passer par un linge, dans de petits barils dans lesquels les marchands épiciers & droguistes la reçoivent. Le Berry, la Beauce & la Normandie sont les provinces de France qui en fournissent le plus. Elle doit être choisie nouvelle, d'une consistance moyenne, d'un gris de souris, sans saleté, & d'une odeur supportable. L'*œsype* est de quelque utilité en médecine. On la substitue à la laine grasse, qu'on ordonne pour les fluxions de gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de la camomille.

ŒUF, corps que les oiseaux & les poissons, & quelques insectes poussent au-dehors, qui contient leur semence, & qui produit leur semblable, quand il est couvé par ceux-là, ou qu'ils ont reçu par le frai de ceux-ci une espèce de maturité. Les *œufs* dont on se sert naturellement pour multiplier une basse cour, sont les *œufs* de poules ordinaires, ceux de poules d'Inde, d'oies & de cannes. Tous ces *œufs*, hors ceux des poules, ne sont guères d'usage en cuisine. C'est pourquoi on n'en ramasse qu'autant qu'il en faut pour en mettre couver; mais pour les premiers, on ne sçauroit trop en avoir dans une maison: c'est pourquoi on en conserve le plus qu'on peut, soit pour la nourriture, soit pour vendre. Les *œufs* sont de ces denrées qu'on peut garder d'un tems à un autre. Les plus propres sont ceux d'Octobre. On

prend du son, du sel, & des sciares de bois de chêne, ou bien de la paille & des cendres : on y met les *aufs*. On peut encore les mettre dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ou tout simplement dans des caisses de bois qu'il faut mettre dans un lieu frais en été, & dans un lieu chaud en hiver.

Les *aufs* sont nourrissans, & un très-bon aliment. Ils augmentent les sucs séminaux, rectifient les humeurs âcres de la poitrine, se digèrent facilement, & sont bons pour les phthisiques. Les plus frais sont les meilleurs & les plus sains, parce qu'ils ont une plus grande quantité de principes volatils & exaltés. De plus leurs parties huileuses & salines étant plus étroitement unies l'une à l'autre, elles procurent un meilleur aliment. On connoît si les *aufs* sont frais ou non, en les présentant à une chandelle allumée. Si en regardant à travers, les humeurs paroissent claires, tenues & transparentes, c'est signe qu'ils sont frais, si non on peut les juger vieux. Un autre moyen de connoître si les *aufs* sont frais ou non, est de les présenter au feu. Si alors il paroît de l'humidité sur la coquille, c'est une preuve qu'ils sont frais, si non on peut juger qu'ils sont vieux. Un *auf* frais a plus d'humidité qu'un vieux, & ses humeurs étant plus tenues, percent plus aisément les pores de sa coquille. Les *aufs* produisent de bons effets, s'ils sont suffisamment cuits; s'ils ne le sont pas assez, ils restent glaireux, & sont de difficile digestion; s'ils sont trop cuits; ils sont durs & pesants à l'estomac, parce que la chaleur en ayant dissipé les principes les plus volatils & les plus exaltés, n'y a laissé que les parties les plus grossières qui, étant étroitement liées ensemble, sont que les *aufs* sont durs & compactes. Quand

les *aufs* ont toutes les conditions nécessaires, ils conviennent à tous les âges & tous les tempéramens. Le *jaune d'auf* contient beaucoup de parties huileuses, & un sel acide volatil. Le blanc renferme un acide plus fort, des parties huileuses & une quantité modérée de phlegme; le *jaune* a les principes plus divisés & plus exaltés.

On peut mêler les *aufs* avec les légumes, & les légumes alors en sont moins lourds sur l'estomac. On peut les mêler avec le poisson, & le poisson en sera moins phlegmatique & plus nourrissant. On peut enfin les mêler dans les bouillons & dans les potages, & suppléer, en partie, par ce moyen, aux bouillons & aux potages à la viande. Les meilleures sortes d'*aufs*, dont on puisse manger, sont les *aufs* à la coque, les *aufs* au miroir, les *aufs* pochés à l'eau, les *aufs* brouillés, les *omelettes* à la crème. Pour les *aufs* au beurre noir, les *aufs* perdus, les *aufs* fricassés en tranches, les *aufs* à la neige, au lait, les *aufs* mignons, les *aufs* filés, ils sont des *aufs* mal-sains.

Dans les Indes orientales, chez les Malayes on a le secret de saler les *aufs* sans casser les coquilles, en les faisant cuire durs, ce qui les rend fort délicats, les conserve long-tems, & les rend commodes pour être transportés en voyage. Si ce secret étoit connu en Europe, il y seroit d'une grande utilité. Il y a les *aufs* de certains poissons de mer, tels que ceux d'esturgeons, de muges & d'aloses, qu'on sale & qu'on fume, & dont on fait un grand commerce.

ŒUF DE VACHE : on donne ce nom à une espèce de bézoard qui se trouve dans le ventricule de quelques-uns de ces animaux. Le chamois porte aussi une espèce de bézoard, qu'on nomme *auf de chamois*.

Dans les moulins à sucre, on nomme *auf* le bout du pivot du grand tambour, parce qu'il a la figure de la moitié d'un *auf* d'oie. Cette pièce s'ajoute au pivot, & y tient par le moyen d'une ouverture barlongue qu'on y fait. Elle est de fer, & posée sur une platine ou crapaudine de même matière.

ŒUF DE PAQUE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe, qui est d'un rouge enfoncé, & d'un blanc d'entrée.

ŒUVRE, se dit, en général, du travail des artisans qui mettent en œuvre du fer, du bois, du cuivre, &c. Un diamant mis en œuvre, est celui que le lapidaire a taillé, & à qui il a donné la figure qui lui convient pour en faire une table, un brillant ou une rose . . . *Main-d'œuvres*, dans les manufactures, est ce qu'on donne aux ouvriers pour le prix & salaire des ouvrages qu'ils ont fabriqués . . . *Œuvres blanches*; ce sont les ouvrages de fer, qui se fabriquent par un des quatre métiers des maîtres taillandiers de Paris; telles sont les coignées, bésaiguës, haches, serpes, &c. appelées de la sorte, à cause qu'on les blanchit en quelque sorte, lorsqu'on les passe sur la meule pour les aiguïser.

OFFE: on appelle ainsi du jonc qui se tire d'Alicante en Espagne. Les Provençaux s'en servent pour faire des filets à prendre du poisson.

OFFICES & OFFICIERS, en jurisprudence: *Domat* appelle *office*, un titre donné par lettres du prince, qu'on appelle *provisions* qui confèrent le pouvoir, & imposent le devoir d'exercer quelques fonctions publiques; & les *officiers* sont ceux qui sont pourvus des *offices*.

OFFICIAL, est un juge ecclésiastique qui exerce la juridiction contentieuse d'un archevêque ou

évêque. Cette dignité étoit inconnue dans les onze premiers siècles de l'église. Les évêques commencèrent à en instituer, lorsque leur méintelligence avec les archidiacres, les obligea de créer de grands vicaires; mais ils ne furent établis généralement dans tous les évêchés, que vers le treizième siècle, dit le père Thomassin, *Discipline de l'Eglise*.

OFFICIERS DE VILLE. On distingue, à Paris, deux sortes d'*officiers de ville*, les grands & les petits. Les grands *officiers* sont le prévôt des marchands, les échevins, le procureur du roi, le greffier, les conseillers & le receveur. Les petits *officiers* sont, les mouleurs de bois, leurs aides, les déchargeurs, les mesureurs, les débâcleurs, & autres personnes établies sur les ports, pour la police & le service du public.

OFFICIERS-PASSEURS-D'EAU; ce sont, à Paris, les maîtres bateliers, dont les fonctions consistent à passer, d'un rivage à l'autre de la rivière de Seine, les passagers qui se présentent, leurs hardes & marchandises. Ces *officiers* furent érigés en titre d'offices sous le règne de Louis XIV, & sont au nombre de vingt, y compris les deux syndics.

OFFRE; c'est le prix qu'on veut donner d'une chose qu'on veut acheter. On dit, *Faire des offres verbales*, *Faire des offres en justice*.

Faire des offres réelles, c'est exhiber & présenter juridiquement à quelqu'un ce qui lui est dû, ou ce qu'on croit raisonnable & suffisant pour éteindre une action, & faire cesser des poursuites. On fait des *offres réelles*, 1°. pour justifier le retard du débiteur à payer une somme exigible; 2°. pour arrêter le cours des intérêts d'une créance; 3°. pour s'affranchir d'une peine stipulée, ou prononcée par le juge; 4°. pour pouvoir retirer la chose

donnée en nantissement ; 5°. pour se mettre à couvert du danger de la diminution ou de la suppression des espèces, ou en transférer : le péril en la personne du créancier ; 6°. pour obtenir une délibération pleine & entière.

OFFUSQUER. Les jardiniers disent : Cet arbre *offusque* la vue par la confusion des branches qu'on y a laissées. Un buisson qui *offusque* la vue, est un buisson mal taillé, & qui fait un mauvais effet à la vue.

OIE, oiseau. Voyez *Oye*.

OIGNON ; plante bulbeuse & potagère, dont les feuilles sont fistulaires, étroites, longues d'un pied, âpres au goût. Il s'élève d'entre ses feuilles une tige nue, droite & ronde, haute d'environ trois ou quatre pieds, grosse vers le milieu, portant, en son sommet, un bouquet de fleurs composées chacune de six feuilles blanches ou purpurines, disposées en rond. Son fruit est presque rond, relevé de trois coins, rempli de semences presque rondes, noirâtres. Sa racine est une bulbe, qui varie en figure, en grosseur & en couleur ordinairement ronde, quelquefois oblongue, composée de peaux rouges ou blanches, appliquées les unes sur les autres, d'une odeur forte & agréable, d'un goût âcre & piquant, garnie en-dessous de quelques fibres. Cette racine est l'*oignon* dont on se sert dans les cuisines.

Il vient de graine & veut une terre meuble. Cette graine se jette à plein champ, un peu à claire-voie, puis on la couvre de terre avec le rateau ; & au cas qu'on voie que les *oignons* levent trop drus, on les éclaircit, afin que ceux qui restent viennent plus beaux ; & lorsqu'ils ont acquis une belle grosseur, on en foule les montans en frappant dessus avec une planche. C'est pour

lors que l'*oignon* devient beau. Selon *Bradeley*, il y a deux espèces d'*oignons* qui exigent l'attention du jardinier, savoir l'*oignon* d'Espagne, dont la racine est grosse & fort douce, & l'*oignon* de Strasbourg, qui est plus amer, & se conserve plus long-tems que le premier ; mais la différence de ces deux espèces ne fait aucun changement dans leur culture. Les jardiniers ne connoissent que deux espèces d'*oignons*, les blancs & les rouges ; mais l'auteur de l'*Ecole du potager* en donne de neuf espèces différentes très-distinctes, & que l'on peut prendre pour des variétés. Ce sont l'*oignon rouge rond*, le *pâle*, le *blanc rond*, dont deux espèces, au dire de l'auteur ci-dessus cité ; le *hâtif*, le *tardif*, le *long*, qui est de deux couleurs, rouge & blanc ; l'*oignon* d'Espagne & le petit *oignon* de Florence.

L'*oignon* a ses bonnes & mauvaises qualités. Il fortifie l'estomac, pourvu qu'on en use modérément ; mais il est rempli d'un sel acide volatil, sujet à enflammer la masse du sang, & à causer des maux de tête. Cet assaisonnement peut être bon aux vieillards & aux tempéramens phlegmatiques ; mais les jeunes gens, & ceux qui sont d'un tempérament sec, en doivent éviter le fréquent usage.

On fait, en cuisine, des ragoûts d'*oignons*, des sautés aux *oignons* ; des potages de santé aux *oignons* ; au blanc, au roux, en maigre & en gras : on nomme, en jardinage, *oignonnerie* une terre semée d'*oignons*.

OIGNON, se dit aussi des racines des plantes bulbeuses. On dit, un *oignon* de tulipe, un *oignon* de lys, un *oignon* de safran. Voyez à l'article de ces fleurs, comme leur *oignon* se cultive.

OIGNONNET, espèce de poire nommée aussi *amiveroux*, & roi

d'été, qui vient à la mi-été ; elle est colorée , ronde , & passablement grosse.

OING , espece de graisse , dont on se sert à graisser les carrosses , charrettes , moulins , &c.

OISEAU , animal à deux pieds , couvert de plumes , & qui a deux ailes. On parle en divers endroits de ce Dictionnaire des *oiseaux*, soit domestiques , soit sauvages , qui , par leurs plumes & leurs duvets , contribuent à une partie du négoce de différens marchands ; tels sont les autruches , les cygnes , les oies , les canards , les aigrettes , &c. Voyez à leurs articles.

OISEAU , en terme de maçonnerie , est une espece de demi-augget , composé de deux ais ou planches légères , arrondies par une extrémité , & jointes en équerre par l'autre , dont celle d'en-bas est posée horizontalement sur deux morceaux de bois en forme de bras assez longs ; & celle d'en-haut est attachée à deux autres petits bâtons qui tombent d'aplomb sur chacun des bras, C'est sur cette petite machine que les jeunes manœuvres, nommés *goujats*, portent sur leurs épaules le mortier aux maçons , lorsque le service ne se peut faire à la pelle..... Les sculpteurs nomment *oiseau* & *épervier* , une espece de palette sur laquelle les sculpteurs mettent le mortier avec lequel ils travaillent de stuc.

OISELER ; c'est tendre des filets, préparer des gluaux, ou se servir de miroir & des trébuchets..... *Oiseler* , en terme de fauconnerie , c'est dresser un oiseau , soit pour le poil , soit pour la plume. Il n'est pas permis à tout le monde d'exercer le métier d'*oisellerie*. Il n'y a que les maîtres *oiseliers* , reçus à la table de marbre des eaux & forêts de la ville de Paris , qui puissent aller *oiseler* , & encore dans les

tems & saisons portés par les réglemens. Les *oiseliers* , dans leurs statuts , sont nommés *oiseleurs*. Ce sont ceux qui sont les cages , les volieres , les cabanes , soit de bois , soit de fil de léton ou de fer , pour enfermer les oiseaux & les faire couvrir , les trébuchets pour les prendre , & les divers filets qui servent à cette innocente & agréable chasse. Les *oiseliers* composent , à Paris , une assez nombreuse communauté , & qui n'y est pas des moins anciennes. Leurs statuts & réglemens leur ont été donnés de toute antiquité par les officiers des eaux & forêts de Paris ; & ceux qu'ils ont présentement leur furent délivrés au mois de Mai 1647 , par le grefrier de cette juridiction , comme extraits des anciens registres. Quinze articles composent ces réglemens dont les principaux fixent le tems que les jurés doivent rester en charge , le nombre des années pour lequel les apprentifs doivent être obligés , & le droit & la différence & l'ordre des visites.

OLEP , ou OBEB , sorte de lin qu'on recueille en Egypte.

OLEUM RHODIUM , ou Huile de rose. Les marchands épiciers-droguistes donnent ce nom à une huile blanche & odorante que l'on tire du bois de rose , par le moyen de la distillation. La meilleure vient de Hollande.

OLIBAN : nom qu'on donne à l'encens mâle. Voyez ce mot.

OLIVAISSON ; c'est le tems de la récolte des olives , soit pour en tirer l'huile , soit pour les confire & les mettre dans la saumure.

OLIVE , fruit que portent les oliviers. Les marchands épiciers en distinguent de trois sortes qui diffèrent en bonté & en grosseur ; sçavoir les olives de Véronie , les olives d'Espagne , & les olives de Provence. La première espece , quine

olives, commun en quelques provinces, sur-tout en Provence & en Languedoc; il est assez bas; ses feuilles sont longues, étroites & pointues; ses fleurs blanches, disposées en grappe. Chaque fleur est d'une seule pièce évasée en-haut, & fendue en quatre parties, mais retrécie par le bas en tuyau. Quand cette fleur est passée, il lui succede un fruit mou, ordinairement oblong, charnu, plein de suc; c'est l'olive. Il faut à l'olivier une terre qui lui convienne. Il est bon quelle soit un peu grasse, & fort meuble, ou aisée à rendre meuble. Il faut une terre noire; ceci est pour les pays chauds. La terre ainsi choisie & bien labourée, on coupe de dessus les oliviers de petites branches bien garnies de boutons à fruits, & grosses comme le pouce; on y fait de petites entailles par le bas, & longues d'un pied; ensuite on prend un cordeau avec lequel on tire des alignemens sur le terrain où l'on veut dresser sa pépinière: on y fiche les branches à un demi-pied en terre, puis on les laisse ainsi prendre racines. A mesure que ces jeunes plantes croissent, on doit avoir soin de les sarcler & de les herser de tems en tems; c'est ce qui s'appelle proprement planter les oliviers de boutures. Ces jeunes plants restent cinq ans dans la pépinière; puis on les transplante après où on le souhaite; mais il faut que ce soit toujours dans des lieux secs & aquatiques. On fait ce travail en automne, ou bien au printems, avant que les oliviers poussent. Avant que de planter ces jeunes arbrisseaux dans leurs trous, il faut y brûler de la paille, afin d'ôter un peu d'humidité de la terre. On plante les oliviers à trois toises ou trois toises & demie l'un de l'autre. Lorsqu'on transplante les jeunes oliviers, il faut les lever en

motte, autrement c'est les risquer, & attendre qu'ils soient gros comme le bras. Quoique les oliviers soient ennemis de l'humidité, il est néanmoins à propos de les arroser pendant la sécheresse; car alors ils ont besoin d'eau pour entretenir l'humour radicale. On leur donne aussi de tems en tems quelques labours profonds. L'olivier ne rapporte que de deux années l'une; & s'il arrivoit que l'ardeur du soleil fût trop âpre, de manière qu'elle fût crevasser la terre, il faudroit alors couvrir les racines des oliviers, crainte que cette grande chaleur n'en altérât les racines. Après la mi-Septembre, on déchausse les oliviers; & s'ils sont plantés sur un côteau, on fait des tranchées au-dessus, & de petites rigoles qui conduisent au pied des oliviers le limon & l'eau qui tomberont des pluies. On ôte tous les ans aux oliviers les mauvais jets qui naissent au pied de ces arbres. On les fume, quand on juge qu'ils en ont besoin; c'est du fumier de chevre qu'on emploie pour cela, parce que dans les pays où les oliviers sont communs, il y a de grands troupeaux de chèvres. On laisse sécher ce fumier, puis on jette par-dessus de la lie d'huile. On mêle bien le tout ensemble, puis on s'en fert. C'est en automne qu'on fume les oliviers. La mouffe est un mal dangereux pour eux, lorsqu'elle s'y met. Il faut l'ôter, si non les arbres deviennent stériles. On taille les oliviers au mois de Février, ou de Mars, ou plus tard, c'est-à-dire, en Avril ou Mai, si c'est dans un climat tempéré. Pour réussir en cette taille, on ôte toutes les branches qui causent de la confusion à l'arbre, celles qui sont sèches ou brisées; & lorsque l'olivier est sur le retour, & qu'il ne jette que languissamment, on le récepe pour le renouveler.

L'olivier se greffe en écusson , lorsque la sève est en mouvement. Il n'y a pas plus de mystère à greffer ainsi cet arbre , que d'écussonner un pêcher ou un poirier. Lorsque ces arbres sont greffés , on ne touche point aux jeunes arbres qui auront poussé la première année.

Pour gouverner les *oliviers* dans les climats tempérés , il faut les tirer jeunes des lieux où ils croissent. L'olivier veut une terre substantielle , bien aisée à rendre meuble , une terre légère & pleine de sels ; & pour lui donner une terre qui lui convienne , on prend moitié bonne terre de potager , un quart de terreau , un quart de plâtras. On mêle le tout bien ensemble , on en emplit les caisses , après avoir mis au fond quatre doigts épais de plâtras purs , afin de faire écouler plus facilement l'eau des arrosements ; cela fait , on y plante l'olivier , & on l'arrose incontinently.

L'olivier , dans les climats tempérés , ne veut pas être mouillé bien souvent ; il suffit de l'arroser dans les plus grandes chaleurs , ou lorsqu'on voit que la terre où il est planté se dessèche trop , parce qu'il faut toujours de l'humide pour faire agir le suc nourricier dans les plantes , plus à la vérité pour les unes que pour les autres. Lorsque l'olivier est ainsi planté , il faut mettre la caisse à l'exposition du midi , car cet arbre ne croît qu'à force qu'il est échauffé par les rayons du soleil. Il craint beaucoup le froid , c'est son ennemi mortel ; c'est pourquoi il faut avoir une bonne serre pour l'engarantir pendant l'hiver. Cet arbre ne vient pas bien , en pleine terre , aux environs de Paris. Les feuilles de l'olivier cultivé sont astringentes , & son fruit arrête le flux. Les feuilles de l'olivier sauvage sont plus

froides que celles de l'olivier cultivé. Elles sont aussi astringentes , & produisent les mêmes effets , même avec plus de force. Le tronc & les racines de l'olivier prennent parfaitement le poli. Les ouvrages de tour & de marqueterie , qu'on en fait , sont très-agréables par la diversité des couleurs , des veines & des nœuds qui s'y rencontrent.

OLONE , sorte de toile , propre à faire des voiles de vaisseaux , qui se fabrique en quantité dans plusieurs endroits de la Bretagne.

OLYMPE : les fleuristes nomment ainsi une tulipe mêlée de chamois avec une couleur de gorge de pigeon sur du blanc.

OMBELLE , en terme de botanique , est une partie qui soutient les fleurs & les semences de quelques plantes qu'on appelle , pour cette raison , *ombellifères*. L'ombelle est composée de plusieurs pédicules ou rayons qui , partant du même centre , sont disposées à-peu-près comme les bâtons d'un parasol ou ombelle , d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Les fleurs & les semences sont attachées aux extrémités de ces rayons. Les fleurs d'aneth , de carote , de cerfeuil , d'Angélique , de persil , sont des fleurs en ombelle , ou en parasol. Robert Morisson , Écossais , professeur de botanique à Oxford , a fait un traité des plantes , dont les fleurs sont en ombelles.

OMBRAGE : les jardiniers appellent *arbre ombragé* , celui qui est trop à l'ombre.

OMBRE , espèce de truite , nommée en latin *thymallus* , parce qu'elle a une odeur de thym. Sa chair est délicieuse & facile à digérer , d'un bon suc , & si salutaire , qu'on en permet l'usage , même aux malades. Elle ressemble assez , par sa figure , aux truites ordinaires. Elle habite comme elle dans les

eaux pures & nettes; elle vit des mêmes alimens, mais on l'estime plus que les autres truites, à cause de son bon goût.

OMELETTE, œufs brouillés & fricassés à la poêle. Il s'en fait de différentes façons; des omelettes farcies à la suissée; des omelettes de champignons à la crème; des omelettes au jambon; des omelettes de fèves vertes, & autres choses à la crème; des omelettes de rognon de veau; des omelettes roulées; des omelettes à la moëlle; des omelettes aux huitres, aux écrevisses, &c. On met des omelettes d'œufs dans les tonneaux de vin pour l'éclaircir. Cette méthode est la moins préjudiciable à la santé.

OMISSION, oubli de faire quelque chose; il se dit, dans le commerce, des articles qu'on oublie de passer en compte. En fait de finance lorsque l'omission de recette est frauduleuse, le comptable est condamné à la peine du quadruple.

OMPHACIN, Huile omphacine, sorte d'huile que l'on prétend être tirée des olives acerbes ouvertes; mais il n'est pas possible de tirer de l'huile des olives, avant qu'elles soient en maturité.

ONCE, petit poids qui fait la huitième partie du marc, ou la seizième partie d'une livre de Paris. Il y a des endroits où la livre est composée de plus ou moins d'onces. Voyez *Livre*.

L'once du poids de marc, ou l'once de Paris, se divise en huit gros ou drachmes, le gros en trois deniers ou scrupules, & le denier ou scrupule en vingt-quatre grains. Chaque grain est estimé peser un grain de bled; l'once entière est composée de cinq cens soixante-seize grains; une demi-once est quatre gros, & un quart d'once est deux gros..... Les monnoyeurs & les orfèvres divisent l'once en vingt

estellins, l'estellin en deux mailles, la maille en deux felins, & le felin en sept grains, ou un cinquième de grain. Les marchandises & choses précieuses se vendent à l'once, comme l'or, l'argent, la soie, &c. Les perles à l'once sont celles qui sont si menues, qu'elles ne peuvent être comptées: on les appelle *semences de perles*..... Les cotons d'once sont de certains cotons filés que l'on tire de Damas: ils sont d'une qualité supérieure à tous les autres cotons.

ONCE, monnoie autrefois imaginaire, ou de compte, mais présentement réelle, dont on se sert en Sicile, particulièrement à Messine & à Palerme, pour évaluer les charges, & pour tenir les écritures dans les villes de commerce. L'once vaut trente tarins, ou soixante carlins, ou six cens grains. Le tarin vaut vingt grains, & le grain six piccolis.

ONCE, Pierre d'once, c'est une espèce d'ambre jaune ou karabé, qui a presque les mêmes vertus que le véritable *succinum*, & auquel on attribue la vertu ou la propriété de rompre la pierre dans la vessie.

ONDAIN, droit particulier, qui appartient au Roi dans la ville de Meaux. Le Roi jouit de tout le foin qui croît sur les deux rives du Brasset, jusqu'à la portée des trois faulx de chaque côté; & on a donné le nom d'ondain, à cette partie du domaine.

ONDE, mouvement de l'eau qui s'élève, & qui s'abaisse ou par le vent, ou par quelque chose qui l'agite. C'est à l'imitation des ondes, légèrement agitées, que les ouvriers ont donné à divers de leurs ouvrages ou étoffes des figures qu'ils nomment des ondes. Cette façon se donne par le moyen de la calandre, dont les rouleaux gravés, ap-

puyant inégalement sur les étoffes de laine ou de soie, s'impriment plus ou moins, suivant qu'il la presse avec plus ou moins d'effort. Les petites étoffes de soie, de laine & fil, dont les façons sont *ondées*, & qui se font à Amiens, doivent avoir vingt aunes & un quart, à vingt aunes & demie de longueur.

ONDÉE : les fleuristes donnent ce nom à une tulipe admirable, principalement à cause des feuilles qui sont d'une belle largeur, du même verd des feuilles d'œillets toutes bien goudronnées, & environnées d'une bande aussi blanche que des lys. Sa fleur est toute blanche.

ONGLE, maladie des oiseaux de proie ; c'est une taie qui leur croît dans l'œil ; cela leur est causé par quelque rhume ou de ce que le chaperon les serre trop.

ONGLE, ou **ONGLET**, chez les botanistes & les fleuristes, signifie une espèce de tache différente en couleur du reste des feuilles de certaines fleurs. Cette tache a la figure d'un *ongle*, & se trouve à la naissance de ces feuilles, ainsi qu'on le voit en la rose, en la fleur des pavots, & en plusieurs autres. Quand on prépare les médicamens, on retranche les *ongles* des fleurs qui y entrent.

ONGLE - ODORIFERANT, espèce de petit coquillage, de quelque usage en médecine. Voyez *Unguis-Odoratus*.

ONGUENT, composition dont on se sert pour faire des emplâtres. Il y en a de plusieurs sortes. Voyez, pour les différentes plaies où il en faut, le *Dictionnaire de santé*. Nous allons seulement donner la composition des principaux *onguents* propres pour les plaies des chevaux.

Pour l'*onguent* propre à attirer à matière les glandes causées par la

gourme, on a de la cire neuve qu'on coupe par petits morceaux : on y ajoute du suif de mouton, de la résine & de la poix noire, de chacun une demi-livre. On met le tout dans un grand pot : on y mêle cinq livres d'huile d'olive : on la fait chauffer sur un bon feu ; puis on la jette parmi les autres drogues : on fait fondre le tout, & on le passe à l'étamine ; ou ajoute ensuite à cette colature une livre de térébenthine : on remue jusqu'à ce que tout soit froid, & on s'en sert après.

L'*onguent*, pour résoudre une glande, se fait avec une demi-livre de lin, battue, réduite en farine fiute, qu'on délaye avec une pinte de bon vinaigre, dont on fait une bouillie qu'on fait cuire à petit feu. Lorsqu'elle s'épaissit, on y met six onces d'huile de lys : on mêle le tout ensemble, & on s'en sert pour les glandes qui proviennent de la morve.

L'*onguent* pour l'effort d'épaule, coup de pied, ou autre mal à cette partie, se fait avec de l'*onguent rosat*, du populeum sans addition du verd-de-gris, de l'althéa & du miel, de chacun une demi-livre : on mêle le tout à froid, & on le garde dans un pot bien couvert pour s'en servir dans le besoin.

Pour faire de l'*onguent* pour les enflures & contusions avec chaleur, & même pour ôter l'inflammation de tous les endroits du corps, on met dans une phiole à long col, une livre d'huile de lin, claire, & quatre onces de fleurs de soufre. On met le matras sur un feu de sable à médiocre chaleur, & on l'augmente : une heure après, on continue la même chaleur, jusqu'à ce que les fleurs soient toutes dissoutes ; pendant cette opération, avant que l'huile de lin se refroidisse, on fait fondre, dans un bassin à part, une

livre de sain doux, deux onces & demie de cire blanche; le tout étant fondu sans bouillir, on mêle l'huile de lin, on ôte le tout du feu, on remue la composition avec une racine d'orcanette, jusqu'à ce qu'elle soit froide, & on se sert de cet *onguent*.

Pour les javarts encornés, on fait fondre, dans un pot, une demi-livre de sain-doux. Lorsqu'il est tout chaud, on y ajoute un quarteron de beurre frais, autant d'huile d'hypéricum, trois onces d'huile de laurier: on l'ôte du feu, & on ajoute une demi-livre de térébenthine commune, quatre onces de populéum, & autant de couperose blanche. Quand tout est à moitié froid, on y mêle deux onces de borax pulvérisé subtilement, trois onces de verd-de-gris, en poudre fine, & deux onces de régal aussi en poudre. On remue le tout, & on s'en sert à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les *furrots*, *molettes*, *veffigoux*, *loupes*, & autres grosseurs, on va, au mois de Mai, ou sûr la fin d'Avril, chercher dans les près des grillots qui sont de petites bêtes qu'on trouve aux pieds des bassinets. Il en faut deux ou trois cents, les mettre tous vivans dans un pot avec une demi-livre de vieux oing. On mêle le tout, & on bouche bien exactement le pot pour les laisser mourir, puis on broie bien les insectes avec de la graisse, & l'*onguent* est fait.

L'*onguent* pour dessécher les plaies sur la couronne, se fait avec un charbon de feu, rouge & ardent, qu'on pile dans un mortier avec suffisamment de sel; étant pilé, on mêle le tout, en y versant peu-à-peu de l'huile d'olive, & remuant avec le pilon pour en faire comme un liniment qu'on applique à froid sur la plaie.

L'*onguent* pour les encloueurs, clous de rue ou chicots, se fait dans un pot sur un petit feu, en y mettant une once de gomme de pin concassée, autant de gomme élémi en poudre. On fait fondre le tout lentement, en remuant; étant fondu, on y ajoute neuf onces de cire jaune concassée. On laisse fondre & incorporer le tout, puis on y ajoute trois onces de térébenthine de Venise. Il faut que le tout soit bien mêlé. On le tire de dessus le feu, & on y joint une once de sang de dragon en larmes; deux onces d'aristoloche ronde, très-fine en poudre; on remue cette composition, jusqu'à ce qu'elle soit à demi-froide. On la verse alors sur une table frottée d'huile d'amandes douces ou d'olives; & s'étant aussi frotté les mains d'huile, en forme des rouleaux de cet *onguent*. On les enveloppe dans du papier, & on les serre pour servir au besoin.

L'*onguent* pour les bleimes, se fait avec une livre d'olive, une demi-livre de sucre, une pinte de gros vin rouge, des feuilles de romarin, des feuilles d'orties grièches, de chacun quatre onces, le tout dans un pot de terre vernissé, dont la moitié sera vuide, couvert de son couvercle. On en bouche bien les jointures avec de la pâte. On fait bouillir la composition à petit feu de charbon, pendant six heures; on la laisse ensuite refroidir à demi; on la coule à travers un linge; on y ajoute six onces de cire neuve, coupée par morceaux, & on la laisse refroidir pour s'en servir. Cet *onguent* est aussi bon pour les encloueurs & clous de rue.

L'*onguent*, pour resserrer les plaies qui proviennent de la matière qui a percé, se fait dans un pot net vernissé, où l'on met un demi-setier d'eau-de-vie & une pinte de miel. On fait cuire le tout

à fort petit feu , en remuant avec une spatule , jusqu'à ce que le miel soit bien pénétré de la chaleur & de l'eau-de-vie incorporée avec le miel. Cela fait , on y ajoûte verd-de-gris , noix de galle , & borax de Venise , de chacun deux onces , passés par le tamis fin , & deux onces de couperose pilée ; on remue-bien le tout , & on le fait cuire à feu médiocre , jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé ; ensuite on le laisse refroidir , & on s'en sert. Cet *onguent* s'applique à froid.

Pour faire l'*onguent* pour les plaies des chevaux , on prend des feuilles vertes d'aristoloche longue , de véronique , de sauge , de chacune , une poignée & demie , une poignée de sarriette , racines de guimauve , & grande consoude séchée à l'ombre , une once de chacune. On coupe ses racines fort menues , puis on les met dans un poëlon avec une chopine de crème de lait : on les fait cuire un quart d'heure , on ajoûte ensuite ses feuilles coupées menu , on cuit le tout , tant qu'il ne demeure plus dans la poêle que le pur beurre que la crème aura produit en cuisant. On fait alors couler ce beurre dans un pot : on remet dans le poëlon un quarteron de lard gras , coupé par tranches , avec les herbes & racines qu'on y a laissées. Le tout étant cuit & bien fondu , on coule encore le lard dans le pot où on a coulé le beurre : on prend ensuite deux onces d'huile d'olive , on les met dans la poêle avec les herbes , on fait encore cuire le tout un demi-quart d'heure , puis on le coule dans le pot où on a mis le beurre & le lard fondu ; & après l'avoir coulé , on presse bien les herbes & racines pour en exprimer tout le suc ; & pendant que le tout est chaud , on y met une once de goudron fondu , une once & demie d'alun brûlé : on mêle bien le

tout , & on le remue jusqu'à ce qu'il soit froid. Pour se servir de cet *onguent* , on en fait fondre dans un cuiller , & avec un pinceau on en frotte la plaie.

L'*onguent* , pour attirer en maturité une tumeur qui est sur le garrot , se fait avec cumin en poudre , farine de lin , autant de l'un que de l'autre ; on les fait cuire avec lait de vache : on y ajoûte de la siente de pigeon en poudre à discretion , plus que moins , & on fait un cataplasme.

L'*onguent* pour guérir les plaies , quelque profondes qu'elles soient sur le rognon , se fait avec du saindoux , de l'huile d'olive , de chacun une livre ; on les met dans un bassin , & on laisse fondre le saindoux jusqu'à ce qu'il bouille ; ensuite on met deux poignées de racines de false-pareille fraîche , concassée , & coupée menu : on fait cuire le tout pendant une demi-heure : on l'exprime à travers un linge : on ajoûte à la colature une livre de térébenthine commune : on remet le tout sur un petit feu ; & quand il commence à se bien mêler , on y ajoûte quatre onces de verd-de-gris en poudre. On le fait cuire à feu lent en remuant , puis on l'ôte du feu , on y mêle deux onces de borax pilé , six onces de chaux vive en poudre : on remue le tout jusqu'à ce qu'il soit froid , & on s'en sert.

On fait l'*onguent anodyn* pour les chevaux forfaits , avec populéum , althæa , *onguent rosat* , de chacun deux onces : on mêle le tout à froid , & on s'en sert.

L'*onguent* , pour résoudre les gros-seurs & enflures , se fait avec une livre de graisse de chapon ou d'autre volaille , à son défaut , du saindoux : on la fait fondre : on la passe au travers un linge : on prend autant de miel commun , trois livres

de feuilles de rhue : on la pile dans un mortier de marbre , & on incorpore , avec le pilon , le miel & la graisse. Le tout étant bien pilé , on prend un bassin , on y met une chopine de jus de choux verts , & c'est la premiere composition. On fait bouillir le tout à feu lent : on le remue sans cesse pendant une demi-heure : on le coule à travers un linge : on remet la colature dans un poëlon ; on remet encore deux livres de rhue : on laisse encore bouillir le tout jusqu'à ce que la rhue soit sèche ; on coule & on met la colature dans un pot neuf. On laisse refroidir cette composition qui sera verte. On mêle parmi à froid , cinnabre , sel ammoniac , gomme ammoniac en poudre fine , de chacun quatre once , & une livre de savon noir. On mêle le tout , & on le garde pour s'en servir au besoin.

L'onguent pour les caux des jambes des chevaux , pour les plaies fordidés & pour la gale , se fait avec deux livres de miel qu'on met dans un pot bien net avec quatre onces de verd-de-gris en poudre , deux onces d'alun brûlé , autant de borax en poudre , & quatre onces de couperose blanche. On fait cuire le tout sur un feu clair , remuant jusqu'à ce qu'il soit lié , & on le laisse refroidir , puis on ajoute à la composition , deux onces d'eau-forte. On garde cet onguent , qu'on remue tous les jours , six jours de suite.

L'onguent , pour les porreaux des chevaux , se fait avec trois onces de vitriol en poudre , & une once d'arsenic aussi pulvérisé. On met le pot sur un feu de charbon : on le laisse cuire jusqu'à ce qu'il soit rougeâtre , & on le remue toujours , prenant garde à la fumée qui est dangereuse. Ensuite on l'ôte du feu , & on le laisse refroidir ; étant froid ,

on pile la matiere , & on en prend quatre onces qu'on mêle avec cinq onces d'*album Rhafis* : on incorpore bien le tout , & on en frotte à froid les porreaux.

ONIX , pierre precieuse , presque opaque , blanchâtre , marquée de teintures de différentes couleurs , placées exactement les unes sur les autres , & très-faciles à distinguer. L'*onix* naît dans les Indes orientales & occidentales , dans l'Arabie , l'Arménie , l'Espagne , l'Italie & la Bohême.

ONZE , nombre impair , composé d'une dizaine & d'une unité. En-chiffre arabe , *onze* s'écrit de cette maniere (11) ; en chiffre romain , ainsi (XI) ; en chiffre françois de compte ou de finance de la sorte , (xj).... *Onzieme* se dit d'une partie d'un tout divisé en *onze* portions égales.

OORT-DANOIS ; c'est une monnoie d'argent de Danemarck , qui vaut un marc $\frac{1}{2}$ Danois & environ 25 s. de France.

OPALE , pierre précieuse de diverses couleurs. On y voit le bleu , le pourpre , le verd , le jaune , le rouge , quelquefois le noir , le blanc & la couleur de lait. Si l'on casse la pierre , toutes ces couleurs paroissent ; ce qui fait croire qu'elles ne naissent que de la réflexion d'une ou deux couleurs simples , comme il arrive dans le prisme. Cette diversité de couleurs , qui paroît rassembler toutes celles des autres pierres précieuses , lui fait disputer le prix au saphir & au rubis ; mais les joualliers connoisseurs ne lui donnent rang , qu'après ces deux pierres précieuses. Il y a l'*opale* orientale , & l'*opale* occidentale. La premiere a la préférence sur l'autre. Le girasol est une fausse *opale* : on met aussi , de ce nombre , la pierre précieuse nommée *ail de chat*. L'*opale* est si molle , qu'au

poliment, elle ne peut soutenir l'étaï nî le plomb. On est obligé de la polir avec le tripoli; elle ne peut être contrefaite, à cause de la diversité de ses couleurs que l'art ne peut imiter.

OPAQUE; les corps opaques sont ceux qui ne transmettent pas la lumière. Voyez le *Dictionnaire de physique*, au mot *Diaphane*.

OPHITE, marbre verdâtre & obscur, varié de diverses couleurs, & dont on se sert en Allemagne pour faire toutes sortes de vases. On lui donne le nom de *pierre serpentine*.

OPIUM, suc qu'on tire de la tête des pavots; c'est de la tête du pavot noir que l'on tire l'*opium*. Quand ce suc en sort par l'incision qu'on y fait, il garde son nom d'*opium*; quand c'est par expression, il prend celui de *meconium*. L'*opium* est préférable, à toutes sortes d'égards au *meconium*; il est rare qu'on en voie en France. Les Turcs en font grand usage, le nomment *amphiam*, & ne permettent pas qu'on le transporte; ils le gardent pour eux. C'est le *meconium* que nos marchands droguistes-épiciers vendent ordinairement pour *opium*. Il leur vient du Levant, particulièrement du Caire, par la voie de Marseille; encore n'est-il pas bien parfait, ni bien pur. Les Levantins pour avoir plutôt fait, & pour multiplier leur suc, le tirent également des têtes & des feuilles des pavots par expression, & ensuite le réduisent en consistance d'extrait par le moyen du feu. Cette drogue, ainsi mal préparée, se reçoit en masses noirâtres, enveloppée dans des feuilles de pavots même, de-là vient que l'on donne l'*opium* à si bon marché en France. Il faut choisir le *meconium*, ou pour parler avec le vulgaire l'*opium* le plus sec, le plus uni & le plus

noirâtre que l'on pourra, d'une odeur, pour ainsi dire, assoupissante, & qu'il ne soit ni grumuleux ni adhérent, ni tout en une masse. L'*opium* préparé se nomme *laudanum*. Il y en a de simple qui s'extrait par le moyen de l'eau de pluie & de l'esprit-de-vin, Il y en a de composé qu'on appelle *laudanum opiatum* où il entre bien des ingrédients. L'*opium* & le *laudanum simple* sont deux drogues, dont il est dangereux d'user sans le conseil d'habiles médecins. On se sert quelquefois des têtes des pavots noirs & blancs qui croissent en quelques endroits des environs de Paris, pour en exprimer un suc, approchant de l'*opium* du Levant, mais qui n'agit pas avec tant de force. On l'appelle *diacodium simple*. Il se fait une très-grande consommation & un commerce considérable d'*opium* dans tout le Levant.

OPO-BALSAMUM, suc, gomme ou résine qui coule de l'arbre que les Latins nomment *balsamum*, & les François *baume*. On nomme ce suc *baume du Levant*, pour le distinguer de plusieurs autres *baumes*. Voyez *Baume*.

OPOPANAX, suc gommeux & résineux, qu'on tire par incision d'une plante qui croît dans la Béotie & la Macédoine, &c. d'où elle est apportée en France, par la voie de Marseille. La racine de cette plante est blanche, couverte d'une écorce épaisse & d'un goût un peu amer. La tige est assez haute, & chargée d'une espèce de coton. Ses feuilles, presque semblables à celles du figuier pour la figure, en ont aussi l'apparence. Ses fleurs jaunes viennent tout à la cime de la plante, & forment des ombelles, comme celles de l'aneth. Le fruit que produit la tige est bon à manger; celui des branches ne vaut rien. La graine est d'une odeur forte, & d'un goût âcre & brûlant.

lant. La gomme que donne la racine de cette plante, par le moyen de l'incision qu'on y fait, est blanche, tant qu'elle est liquide; mais elle prend un beau jaune doré, à mesure qu'elle se sèche & se durcit. Les Marseillois en envoient, à Paris, de trois sortes; celui en larmes, celui en masse, & l'*opopanax* contre-fait. L'*opopanax* en larmes est le plus excellent. Il doit être en larmes blanches au dedans, & dorées au dehors d'une odeur forte, d'un goût amer & peu agréable, bien sec; celui en masse est plus plein de larmes, & approche du premier pour la couleur & pour l'odeur. Pour le troisième, c'est un *opopanax* sophistiqué. L'*opopanax* est d'une odeur si violente, quand il est nouveau, qu'il est dangereux d'en ouvrir alors les caisses; mais cette odeur diminue avec le tems. Cette gomme a presque les mêmes vertus que le *sagapénium*, pour la guérison des plaies; ce qui fait qu'il entre dans la composition de l'onguent divin avec le *galbanum*, l'*ammoniac* & le *bdellium*.

OCQUE, OCOS, ou OCQUA, poids de Turquie, dont on sert sert dans la plupart des Echelles du Levant.

OR, métal jaune, le plus pesant, le plus ductile, le plus brillant, le plus pur, enfin le premier & le plus précieux de tous les métaux. Toutes les parties du monde connues, produisent de l'or, mais avec beaucoup de différence pour l'abondance & pour la pureté. L'Europe si riche en autres choses, est la moins féconde en or. L'Amérique est celle qui en fournit davantage, sur-tout les mines du Pérou & du Chili. L'Asie en produit moins, mais il est estimé le plus fin. Ordinairement l'or se tire des mines. On en trouve aussi dans les sables de quelques rivières & de quelques torrens. Ce dernier s'appelle or en poudre,

poudre d'or ou paillettes. Il y a une troisième espèce d'or qu'on ne trouve guères que dans les coulées des montagnes du Chili. On le sépare de la terre, par le moyen du lavage; & l'on nomme les lieux où il se trouve *lavaderos*. Il y a de ces *lavaderos* dans toutes les coulées du Chili. Le plus riche de tous est celui qui est à douze lieues de la Conception, port & ville de la mer du sud. La Thuringe, & quelques endroits le long du Rhin, sont les seuls, en Europe, où l'on recueille de l'or de cette manière...

L'or des mines est de deux sortes, l'un en grains, ou en morceaux de diverses formes & de différentes pesanteurs; l'autre sorte d'or est en pierre, & c'est ce qu'on appelle proprement la mine, ou *mineral*. Pour en tirer l'or, on la casse & on la pile d'abord avec des mailloches; puis on la porte aux moulins pour la réduire en poudre fort déliée, & enfin on la passe à travers de certains tamis de cuivre qui ne sont pas moins fins que des tamis de soie. Cette poudre, ainsi préparée, est mise dans des auges de bois, avec une quantité proportionnée de vis-argent & d'eau, y est pétrie au soleil, pendant deux fois vingt-quatre heures, après quoi l'eau & la terre, ayant été évacuées des auges, par le moyen d'autres eaux chaudes qu'on fait couler par dedans, il n'y reste plus qu'une masse composée de tout le vis-argent & de tout l'or qui étoit dans la mine, & qu'on sépare encore l'un de l'autre, par le moyen du feu & des grands alambic. L'or en cet état s'appelle or vierge, aussi-bien que celui qu'il se trouve en grains dans les mines, & qu'on recueille en poudre dans les torrens & dans les rivières, c'est-à-dire, celui qui n'a point passé par le feu. Pour l'ordinaire, on le fond dans de grands creusets,

& on le réduit en lingots ou en plaques, qui sont presque toujours du poids de huit ou dix marcs, & sur lesquelles le titre est marqué par carat & grain fin. De toutes les mines métalliques, les mines d'or sont les plus inégales, & , pour ainsi dire, les plus capricieuses. La même veine qui est riche d'abord, la devient souvent bien moins en la suivant; & au contraire, une veine médiocre, en son commencement, augmente en richesse dans la suite. L'or, dans les mines d'Espagne, se pèse par castillan; le castillan est la centième partie d'une livre, poids d'Espagne, & six tomines font un castillan; de sorte que six castillans & deux tomines font une once; mais il faut remarquer qu'il y a six & un tiers pour cent de moins, au poids d'Espagne, qu'au poids de marc de France. On partage les degrés de l'or en vingt-quatre carats, aux Indes & en Espagne, de même qu'en France. La poudre d'or de Guinée & du Sénégal, est ordinairement au titre de vingt-un carats, trois quarts de carat, & même au-dessus de vingt-deux carats, lorsqu'elle est pure & sans mélange: on dit, *pure & sans mélange*, parce qu'il arrive quelquefois que les Nègres la chargent de poudre de léton ou de poudre d'émeril qui sont approchantes de la couleur d'or. On n'achète cette poudre que sur le pied de l'essai. En France, l'or se pèse & se vend au marc, qui est de huit onces. Son titre, c'est-à-dire, sa pureté, se pèse par carats. Le plus fin est à vingt-quatre carats un seizième, ou un trente-deuxième de carat moins. Les affincurs prétendent qu'ils ne peuvent le pousser plus loin, parce qu'il y reste toujours quelque légère impureté. L'or au-dessous de dix-sept carats, perd son nom & sa qualité d'or, il n'est plus qu'argent tenant or, s'il est allié

sur le blanc, ou cuivre tenant or, s'il paroît rouge. On affine l'or de trois manières différentes; la première, avec l'antimoine; la seconde, avec le sublimé; la troisième, avec l'eau-forte, qu'on appelle *départ d'or*. Il y a encore quelques autres manières, telles que celles qu'on nomme à la *coupelle*. L'or s'essaie avec la pierre de touche; & l'on juge, à-peu-près, de son titre, par sa couleur, sur-tout en la comparant avec celle qu'impriment sur la pierre certains morceaux d'or, appelés *touchaux*, dont le titre a été auparavant fixé. L'essai au feu est néanmoins le plus sûr. La proportion du poids de l'or à celui de l'argent, est de onze à vingt, & la proportion de leur valeur est que celle de l'or est environ quatorze fois celle de l'argent. Le prix de ces deux riches métaux, qui, dans tous les états, dépend de la volonté du prince, est trop incertain pour vouloir ici en fixer quelque chose.

On donne à l'or différentes préparations pour être employé dans les manufactures; voici les principales. *Or trait*, qu'on appelle aussi *fil d'or*, est un lingot d'argent de forme cylindrique superficiellement doré au feu, que les tireurs d'or ont fait passer successivement par une infinité de pertuis, ou trous de filière, très-ronds, toujours en diminuant de grosseur, & qu'ils ont réduit, par ce moyen, à n'être pas plus gros qu'un cheveu, sans rien perdre de sa dorure. L'or trait de Lyon, après celui de Paris, est le plus estimé... L'or en lame, est de l'or trait qu'on a écaché ou aplati, entre deux rouleaux d'acier poli pour le mettre en état d'être filé sur la soie, ou pour être employé tout plat, sans être filé, dans la composition de quelques étoffes, broderies, dentelles, & autres semblables ouvrages qu'on veut rendre

plus riche ou plus brillant. On lui donne aussi le nom d'*or battu* . . . *Or filé*, ou *filé d'or*, est de l'*or en lame*, dont on a couvert un très-long brin de soie, en le tortillant dessus, par le moyen d'un rouet, & de quelques rochets, ou bobines passées dans de menues broches de fer. Il y a de l'*or trait faux*, de l'*or en lame faux*, & de l'*or filé faux*. Les différentes manières de tirer l'*or* & l'*argent*, tant fin que faux, destiné à être employé en diverses sortes de manufactures, soit en trait, en lame ou en filé, sont curieuses & utiles; mais l'abondance des matières que nous avons à traiter dans ce Dictionnaire, ne nous permet pas d'en donner ici le détail. Voyez le *Manuel historique, politique & géographique des négocians*, ou le *Dictionnaire de commerce* . . . *Or en feuille*, ou *or battu*; c'est de l'*or* que les batteurs d'*or* ont réduit en feuilles si minces & si déliées, qu'il est surprenant que l'industrie & la patience des ouvriers puisse aller jusque-là . . . L'*or en coquille*, se fait de rognures de feuilles d'*or*, même de feuilles en poudre impalpable, & broyées sur un marbre avec du miel, dont on fait une très-petite portion dans le fond d'une coquille où elle reste attachée. On l'emploie avec l'eau gommée en différens ouvrages, mais particulièrement pour la signature. On fait de l'*or faux en coquille*, avec du léton ou cuivre jaune, à-peu-près préparé comme le fin. Le meilleur vient d'Allemagne, & c'est l'ouvrage des batteurs d'*or* . . . *Or monnoyé*, c'est de l'*or* qu'on a mis en saons, ou morceaux ronds & plats qu'on a ensuite frappés sous le balancier ou au marteau, par l'ordre du prince, marqués de son image, ou des armes de l'état, dans lesquelles pièces ont été fabriquées. Le prix n'en est point fixé, & il

augmente ou baisse, suivant la volonté du souverain, & les besoins de ses états & de ses peuples. L'*or ducat*, de tous les *ors monnoyés*, est estimé le meilleur, parce qu'il y a plus de fin, & moins d'alliage ou de remède, pour parler terme de monnaie, que dans les autres. Plusieurs ordonnances de nos rois descendent, sous peine de confiscation, même de punition corporelle, d'acheter de l'*or monnoyé*, soit du coin de France, ou autre, pour le *fondre*, *difformer*, *ressouder*, ou *recharger* . . . *Or bruni*, c'est de l'*or* poli ou lissé avec le brunissoir, si c'est de l'*or* ouvré; ou de la dorure sur métal, ou avec une dent de loup, sic'est de la dorure sur détrempe . . . *Or mat*, c'est de l'*or* qui n'a point été poli avec le brunissoir . . . L'*or verd* est de l'*or en feuille* que les doreurs appliquent sur l'assiette, après l'avoir brunie. Cet *or* est moins brillant que l'*or bruni*, mais il a beaucoup plus d'éclat que l'*or mat*. On s'en sert ordinairement pour dorer les visages, les mains & les autres parties nues des figures dorées en détrempe . . . L'*or couleur* est une couleur grasse & gluante, dont les doreurs se servent pour appliquer leurs feuilles d'*or battu* qu'ils veulent employer à l'huile . . . L'*or d'essai* est celui qui a passé par l'essai; il est très-fin & approche de vingt-quatre carats . . . L'*or en chaux*, ou *or moulu*, est l'*or* bien épuré, prêt à fondre dans le creuset que l'on retire à l'instant du feu, & que l'on fait refroidir; c'est de cet *or*, dont on se sert pour faire le vermeil doré . . . L'*or en pâte*, c'est l'*or* prêt à fondre dans le creuset . . . On appelle *or en bain*, celui qui est entièrement fondu dans le creuset . . . L'*or bas*, ou *bas or*, est l'*or* au-dessous du titre des espèces jusqu'à douze carats; lorsqu'il est plus bas, on l'appelle

billon d'or Le *million d'or* est la même chose que trois millions de livres tournois ; & la *tonne d'or* est la manière de compter des Hollandois , qui vaut cent mille florins *Or sol* : on se sert quelquefois de ce terme , pour calculer les monnoies de France dans les remises qu'on fait dans les pays étrangers ; c'est l'écu de trois livres L'*or faux* , c'est la rosette qu'on forme en lingot , par le moyen de la forge qu'on argente ensuite , & qu'enfin on dore de la même façon que les lingots d'argent fin , comme on l'a dit ci-dessus Dans le royaume de Pégu , l'*or* qui est au plus haut titre , comme qui diroit , en France , à vingt-quatre carats , est appelé *or novellan* .

ORANGE, fruit rond , de couleur jaune , odorant , qui croît sur un arbre appelé *oranger*. Il est couvert d'une écorce peu épaisse , & divisé en plusieurs loges remplies d'une substance vésiculeuse & pleine de suc , dans laquelle se trouvent quelques semences. Il y a des *oranges douces* & des *oranges ameres*. C'est aux Portugais que nous sommes redevables d'un si excellent fruit ; c'est pour cela qu'on les appelle aussi *oranges de Portugal* ; mais les Portugais n'en ont que d'une espèce. Il y en a , à la Chine , de plusieurs sortes. Celles qu'on estime le plus , & qu'on envoie par rareté , ne sont pas plus grosses qu'une boule de billard ; la peau en est d'un jaune tirant sur le rouge fin , unie & extrêmement douce. Nice , la Ciotat , Grace , les îles d'Hieres , Genes , le Portugal , même la Chine , sont les lieux d'où l'on tire ordinairement les *oranges* qui se consomment en France. Cependant la plus grande partie vient présentement de Provence. On se sert des *oranges douces* &

ameres dans les alimens. On choisit les unes & les autres nouvelles , remplies de suc , d'une odeur agréable , & ayant une écorce mince. L'*écorce d'orange amere* sert beaucoup dans les alimens & en médecine. On la confit , ainsi que celle d'*orange douce* ; on en fait aussi des zestes ; elle est stomacale , elle rejouit le cerveau , ranime la masse du sang , & donne de l'appétit. Leur jus rafraîchit , humecte , fortifie le cœur ; mais il en faut user sobriement , sans quoi il peut incommoder l'estomac & la poitrine , en les picotant un peu trop rudement. L'*écorce d'orange amere* échauffe beaucoup , jette les humeurs dans une forte agitation , quand on s'en sert avec excès ; elle contient beaucoup d'huile exaltée & de sel volatil. L'*écorce de l'orange douce* abonde moins en ces principes. Les *écorces d'oranges douces & ameres* conviennent en tout tems & à toutes sortes d'âge , aux personnes qui ont l'estomac foible , & à ceux qui sont d'un tempérament plégmatique & mélancolique. Pour les suc de ces fruits , ils sont excellens , dans les tems chauds , aux personnes bilieuses , & à ceux dont les humeurs sont âcres & agitées. On exprime le suc de l'*orange amere* ; on le mêle avec du sucre & de l'eau , & on en fait une boisson fort agréable , qui peut être donnée aux fébricitans , dans le chaud de la fièvre. On fait des compôtes d'*orange* , des eaux d'*orange* , &c. La *fleur d'orange* est employée dans les alimens & en médecine. On la confit toute entière , ou l'on en fait des pâtes & des conferves. On en tire , par distillation , une eau de fort bonne odeur , & qui est très-usitée. Son odeur agréable vient de ce que le cœur & quelques souffres , & quelques sels de la *fleur d'orange* se sont élevés avec l'eau , & s'y sont

mêlés. On doit choisir la fleur d'*orange* blanche, belle, d'une odeur agréable & nouvellement cueillie. Elle contient beaucoup d'huile exaltée, de fel volatil & de phlegme. Elle réjouit le cœur & le cerveau; elle fortifie l'estomac; elle aide à la digestion, par ses principes volatils qui divisent & qui atténuent les parties grossières des alimens, ramènent la masse du sang, augmentent la quantité des esprits. L'usage immodéré de cette fleur échauffe, rend la bile plus âcre, & peut causer, par ce moyen, différentes maladies. La fleur d'*orange* convient en tout tems aux personnes âgées, aux phlegmatiques, aux mélancoliques, & à ceux dont l'estomac est foible & ne digère qu'avec peine. On fait de l'eau de fleurs d'*orange*, de la conserve d'eau de fleurs d'*orange* & de la pâte de fleur d'*orange*. On sçait que l'écorce d'*orange* confite au sucre, fortifie l'estomac, chasse les ventosités, consume les phlegmes. L'eau d'*orange*, buë dans les fièvres pestilentielle, au poids de six onces, fait venir la sueur, & fortifie le cœur. L'*orange* amère est la plus usitée en médecine. Son écorce convient à la colique, &c. Son suc est cordial & humectant. L'*orange* douce est propre pour désalterer dans les fièvres continues. La fleur d'*orange* est céphalique, stomacale, hystérique, & propre contre les vers. On appelle *oranges vineuses*, celles qui ont le goût relevé; & *oranges pisseuses*, celles qui ont beaucoup de jus.

On tire bien des sortes d'huiles de la fleur, des zestes & du fruit entier de l'*orange*. L'huile de Néroli est celle que donnent les fleurs par le moyen de la distillation. La plus parfaite se fait à Rome; elle est aussi bonne en Provence, & elle est encore meilleure à Paris.... L'huile

qui se tire des zestes & de la peau de l'*orange*, par le moyen de l'eau & de l'alambic, est aussi excellente pour la douceur & la bonté de son odeur.... L'huile qu'on appelle de *petit grain*, est celle qui se fait avec de petites *oranges* qu'on fait tremper cinq ou six jours dans de l'eau, & qu'on distille avec la même eau dans un alambic; cette huile est d'un jaune doré & d'une odeur forte, mais agréable. On croit ces sortes d'huiles bonnes pour faire mourir les vers des enfans; elles se font à Grace, à Biot, à trois lieues de Grace, aux Cannettes & à Nice; mais on les sophistique avec de l'huile de Ben, ou d'amendes douces.... Les petites *oranges* ou *orangelettes*, réduites en poudre, entrent dans la composition de cette poudre cordiale & universelle qu'on estime souveraine à plusieurs maladies de chevaux.

ORANGE MUSQUÉE, poire du commencement d'Août, médiocrement grosse, plate, assez colorée; sa queue est longuette, sa peau assez souvent tiquetée de petits placards noirs; sa chair est assez agréable. La Quintinie dit que l'*orange musquée* est un fruit à planter en arbre de tige... Il y a l'*orange tulipe*, poire qui n'est pas bonne, si ce n'est peut-être, suivant le même auteur, en certains terroirs.... L'*orange verte* est une poire du nombre de celles qui ont la chair cassante, avec une eau douce & sucrée, & quelquefois un peu parfumée; elle est de la seconde classe des bonnes poires. Le tems de sa maturité est au commencement d'Août, un peu devant les robines, les bons-chrétiens musqués & les pêches. Son eau est sucrée, & à un parfum tout particulier pour son espèce; elle est assez grosse, plate & ronde; son œil est enfoncé; son coloris est verd & incarnat sur une peau rude; elle

est fort abondante, & fait mieux en buisson qu'en espalier, dit *La Quintinie*.

ORANGÉ; c'est ce qui est couleur d'orange, & qui tient presque également, & du jaune & du rouge. Il y a des taffetas orangés, & des rubans orangés. L'orangé nacarat se fait, en France, avec le jaune & le rouge de garance, ou avec celui de bourre. Le rouge écarlate n'y est point employé, parce qu'outre qu'il est plus cher, sa couleur ne se fait pas si commodément L'orangé de garance demande le jaune de gaude, avec un peu de terra-merita dans le garantage . . . Les soies orangées se teignent sur un feu de pur raucourt, après avoir été alunées & gaudées fortement. Quand la couleur en est brune, elles sont de nouveau alunées; & on leur donne même, s'il en est besoin, un petit bain de brésil . . . Pour les laines couleur de feu, elles se teignent de bourre teinte en garance; & les fils orangés, isabelle couvert, isabelle pâle jusqu'au clair, aussi-bien que l'aurore, se teignent avec le gaude, le fustel & le raucourt.

ORANGEADE; c'est la boisson que l'on fait avec du jus d'orange, de l'eau & du sucre. On l'appelle *limonade*, & elle fait partie du commerce des limonadiers. Ils nomment *orangeat* l'écorce d'orange coupée en morceaux longs & étroits, confite au sec, ou couverte de sucre en dragée.

ORANGER, arbre qui produit l'orange, & qui a ses branches souples & minces, son écorce verte & blanchâtre; ses feuilles épaisses, larges, lisses, pointues par le bout, semblables à celles du laurier, mais plus grandes, toujours vertes, soutenues par une petite feuille échan-crée en cœur. L'oranger fait l'ornement des jardins. Pour sa cul-

ture, voici ce qu'il faut observer. Si l'on veut acheter des *orangers* pour les mettre en caisse, on ne sçauroit prendre trop de précautions. Si les *orangers* viennent de loin, il peut y en avoir qui sont plus altérés les uns que les autres. Ils viennent en motte ou sans motte. Dans le premier cas, comme on laisse toujours des branches auxquelles sont attachées des feuilles; si elles se cassent en les pliant, on doit juger que l'oranger est en bonne sève; mais si elles obéissent, c'est mauvais signe. On juge des *orangers* en bâtons par leur écorce. Si elle est ferme, ou qu'en incisant une branche en quelque endroit, elle se détache du bois, c'est bonne marque. Lorsqu'elle y adhère, c'est marque que l'oranger n'a plus de sève, & par conséquent ne peut plus reprendre. Il faut que l'écorce soit d'un verd jaunâtre & non pas noire. Quand on a fait le choix des *orangers* qu'on veut planter dans les climats les plus tempérés, tels que sont les environs de Paris, & les autres qui sont situés sous le même degré de chaleur, on fait choix d'une terre bien substantielle, telle que pourroit être un gros sable noirâtre, ou une terre grisâtre, qui ne soit ni trop légère ni trop humide. On en prend autant qu'on croit en avoir besoin; on la crible bien; on y met deux tiers de terreau de couche, ou du fumier de vache bien consommé. On mêle bien le tout ensemble; & quand on a planté les *orangers* de la manière qu'on va le dire, on couvre seulement la superficie de la terre de trois doigts d'épaisseur, d'une autre terre composée de moitié de celle qui est naturelle, & moitié de terreau pur. Dans les pays plus chauds, comme du côté de Lyon où le soleil se fait sentir plus âprement qu'aux environs de Paris, il faut mettre

deux tiers de cette terre naturelle, & un peu plus humide que la précédente, avec un peu de terreau : du tout on en fait un corps, & on ne garnit la superficie de cette terre que d'un doigt seulement. Il y en a qui composent ces terres de boues ramassées & bien consommées, ainsi que des curures de mares, des fumiers de pigeons & de poules; mais une telle mixtion de terre n'est pas profitable aux *orangers*. Les terres qui proviennent de la consommation qui se fait des tiges de citrouilles & de leurs feuilles, de celles de melons, & d'autres plantes, le tout mêlé ensemble, ont assez de sels pour être employées à cet usage, étant mêlées avec un tiers de terreau seulement; mais lorsqu'on a beaucoup d'*orangers* à encaisser, on ne s'amuse guères à se fournir d'une pareille terre.

On prépare les pots ou les caisses, suivant la grosseur ou la grandeur des *orangers* qu'on aura à y planter. Cette opération se fait à la fin d'Avril, qui est le tems que les Provençaux où les Génois les apportent en France. On emplit les pots ou les caisses de terres préparées. On y plante les *orangers*, suivant les règles qu'exige le jardinage. On enterre les pots ou les caisses tièdes la première année, afin de leur aider à prendre racines. On met de la cire dessus la taille, afin d'empêcher que la sève de l'arbre ne sorte, & de peur que le soleil ne les brûle, ou ne les échauffe trop. On a soin de les entourer dessus & dessous, de paillassons qu'on ôte toutes les nuits, jusqu'à ce qu'ils aient repris racine, & qu'ils poussent. Quand les nuits commencent à être froides, ce qui arrive ordinairement en Octobre, on les ferre dans un lieu sec, & où la gelée ne puisse pénétrer. On les en sort au 15 de Mai, qu'on les met en belle

exposition. On a grand soin de les arroser pendant les grandes chaleurs, en cas que les racines soient abondantes, & que leur terre soit usée. On les dépose, ou on les décaisse au printemps, en les sortant de la serre. La même terre peut leur servir pendant trois ou quatre ans. Il faut, en les replantant, rafraîchir les racines, & leur ôter le bois mort ou flétri. On les laboure de tems à autre avec une houlette ou une ferfouette, en prenant garde de ne point blesser les racines. On les ébourgeonne, on les taille suivant la forme qu'ils demandent, & l'on prend garde qu'ils ne s'emportent plus d'un côté que de l'autre. Les *orangers* de la Chine, & autres, les citronniers, les limons, &c. se cultivent de la même manière.

ORANGERIE, c'est l'endroit d'un grand jardin où sont placés les *orangers*, & autres arbres qu'on élève dans des caisses; c'est aussi la serre, ou le lieu où on les enferme pendant l'hiver pour les garantir de la gelée. C'est ordinairement une galerie au plein pied d'un jardin ou d'un parterre, exposé au midi, & bien close de châlis pour y ferre les *orangers* pendant l'hiver.

ORCANETTE, plante dont il y a deux espèces; celle qui croît en France, dans le Languedoc & dans la Provence; & l'autre qu'on apporte de Constantinople. L'*orcanette* de France est une racine de moyenne grosseur & d'une longueur proportionnée à sa grosseur, d'un rouge foncé au-dessus, & blanche au-dedans. Ses feuilles sont vertes, rondes & semblables à la buglose, d'où vient qu'on l'appelle *buglose sauvage*. Du milieu de ses feuilles s'élève une tige garnie de petites feuilles & fleurs en forme d'étoiles, d'un bleu mourant. La bonne *orcanette* doit être nouvelle,

souple, quoique sèche, d'un rouge foncé au-dessus, & blanche au-dessous, avec une petite tête de couleur bleue, & qui, mouillée ou sèche, teigne d'un beau vermeil, en la frottant sur l'ongle ou sur la main. Celle dont la teinture ne consiste que dans le rouge, dont elle est couverte sur la superficie, sert à donner une couleur rouge aux cires, à certaines huiles & à certaines graisses. L'*orcanette* du Levant a sa racine assez souvent grosse comme le bras, & longue à proportion. Elle est mêlée de différentes couleurs, dont les principales sont le rouge & le violet. Cette sorte d'*orcanette* est défendue aux teinturiers du grand & du petit teint.

ORCHEL, drogue propre pour la teinture. Voyez *Orseille*.

ORCHIS, plante qui pousse, de sa racine, six ou sept feuilles médiocrement larges, semblables à celles du lys, marquées par-dessus de quelques taches rouges, noirâtres, quelquefois fanstaches. Sa tige est haute d'environ un pied, ronde, rayée; elle porte en sa sommité un long épi de fleurs purpurines, odorantes, agréables à la vue, blanchâtres vers le fond, & parsemées de quelques points de purpurin foncé. Lorsque cette fleur est passée, il lui succède un fruit semblable à une lanterne à trois côtés, contenant des semences semblables à de la sciure de bois. Ces racines sont deux tubercules charnus, ronds comme des olives, l'un plein, l'autre fongueux, ride & flétri. Les racines de l'*orchis* sont propres pour fortifier les parties de la génération. Il y a plusieurs sortes d'*orchis* que l'on trouve dans les herbiers. *Bradeley* parle de trois ou quatre que les curieux cultivent communément, sçavoir, la fleur abeille, la fleur lézard, la fleur mouche, &

une espèce plus commune, qui a les fleurs pourpres, & que l'on trouve dans les prairies. On doit, dit-il, les transporter toutes avec la motte de terre qui tient à leurs racines, précisément lorsque leurs tiges en fleurs commencent à paroître au-dessus de terre. Elles fleurissent au mois de Mai, à environ un demi-pied de terre.

ORDINAIRE, jour auquel les couriers ont coutume de partir d'un lieu, ou d'y revenir..... *Ordinaire* est aussi, en terme de commerce de mer, ce que chaque matelot peut porter avec lui, sur un vaisseau marchand, de hardes ou de petites marchandises. On le nomme autrement *pacotille*.

ORDONNANCE, loi ou commandement d'un souverain. Il n'y a point, ou peu de Rois de France, qui n'aient publié des loix, & fait dresser des *ordonnances* pour le gouvernement de leur royaume. Les anciens capitulaires de la seconde race, les *ordonnances* de S. Louis, & des autres Rois de la troisième, qui l'ont précédé ou suivi, sont & seront toujours des monumens des attentions de nos Rois pour le repos & le bon gouvernement de leur peuple; mais aucunes de ces *ordonnances* ne sont à comparer avec celles de Louis XIV, pour le nombre, même pour la sagesse & l'équité avec laquelle elles ont été dictées; & il n'y en a presque point qui n'aient au moins un rapport éloigné avec le commerce. Voici la date de celles où il y a des articles concernant le commerce, & dont il n'est point parlé ailleurs.

L'*ordonnance civile*, nommée aussi *code civil*, ou *code Louis*, est une *ordonnance de Louis XIV*, donnée à Saint-Germain-en-Laye, en Avril 1667. Le seizième article concerne spécialement les négocians, & traite de la forme de pro-

céder par-devant les juges & consuls des marchands... L'*ordonnance* sur le fait des eaux & forêts, donnée à Saint-Germain-en-Laye, en Août 1669, distribuée en trente-deux titres, parle dans les XV, XVII, XVIII, XXVII & XXVIII, du commerce & de l'exploitation des bois. L'*ordonnance*, ou règlement appelé le *code marchand*, donné à S. Germain-en-Laye, en Mars 1673, est universelle pour ce qui regarde les marchands, tant en gros qu'en détail, les banquiers, les traitans, & tout homme qui se mêle de lettres de change.... L'*ordonnance des aides*, donnée à Fontainebleau, en Juin 1680, contient les droits dûs au Roi pour les entrées du vin & autres boissons dans la ville & faubourgs de Paris, les droits de gros, les droits de détail, le droit de subvention, &c.... L'*ordonnance* sur plusieurs droits des fermes du Roi, & sur tous en général, a été donnée à Versailles, le 22 Juillet 1681, au sujet du tabac, de l'or, de l'argent, de l'étain, des toiles, basins, futaines, cauevas, cendres, soudes, graveles, &c... Il y a trois *ordonnances* de marine, l'une concernant les armées navales & les arsenaux de la marine du Roi, du 15 Avril 1689; l'autre du mois d'Août 1681, concernant le commerce de mer en général; & la troisième du mois de Novembre 1684, regarde seulement la province de Bretagne. L'*ordonnance* touchant la police des isles françoises de l'Amérique, & ce qui s'y observe, sur-tout par rapport aux Nègres, est du mois de Mars 1685... L'*ordonnance* sur le fait des cinq grosses fermes, a été donnée, à Versailles, au mois de Février 1687, & contient en quatorze titres, non-seulement la police qui doit s'observer par le fermier & ses commis dans les douanes & bureaux où se payent & se perçoivent les

deniers du Roi, mais aussi tout ce que les marchands négocians, facteurs, commissionnaires, voituriers, &c. doivent sçavoir & pratiquer par rapport à l'acquit des fûdits droits, tant pour les marchandises tirées du dehors que celles qui y sont envoyées... L'*ordonnance* concernant la juridiction des prévôt des marchands & échevins de la ville de Paris, regarde le négoce des marchandises qui y arrivent par les rivières, ou qui se débitent sur les ports, places & étapes de cette capitale. C'est une compilation d'anciennes *ordonnances* qui ont été de beaucoup augmentées, & ont paru en meilleure forme, en 1672; vingt-trois chapitres la composent. Le premier contient tout ce qui concerne les rivières & leurs bords pour la commodité de la navigation, & dont les prévôt des marchands & échevins ont l'inspection; le second regarde la conduite des marchandises par eau; le troisième, l'arrivée des bateaux & des marchandises aux ports de la ville de Paris; le quatrième, les fonctions des maîtres des ponts, leurs aides, chableurs, maîtres des pertuis, gardes de nuits, boueurs, plancheurs, débaqueurs, chargeurs, déchargeurs de bateaux, &c. le cinquième, la police qui doit s'observer pour les bateaux & coches par eau par les maîtres passeurs d'eau; les sixième & septième, la marchandise des grains, & les fonctions des jurés mesureurs & porteurs de grains; le huitième, jusqu'au quatorzième traite de la marchandise de vin & autres liqueurs, & de leurs mesures; le quinzième, du poisson d'eau douce; le dix-septième, du bois neuf, du bois flotté & du bois d'ouvrage; le dix-huitième, du merrain à treilles, de l'osier & du ploïon; le dix-neuvième, des mouleurs de bois; le vingtième, des aides aux

jurés mouleurs, & des déchargeurs de bois en charrettes; les vingt-uniesme, vingt-deuxieme & vingt-troisieme, de la marchandise du charbon, des fonctions des jurés-mesureurs & des jurés-porteurs de charbon; le vingt-quatrieme rapporte divers édits, déclarations, arrêts & réglemens sur les étalonnages des mesures, les hauteurs & largeurs de celles de bois, qui servent à la distribution des grains, farines, légumes, fruits, charbons de bois & de terre; les vingt-cinquieme & vingt-sixieme regardent les jurés-mesureurs desel, le vingt-septieme, les courtiers de lard & de graisse; le vingt-huitieme, les jurés-mesureurs d'oignons & d'autres fruits; le vingt-neuvieme, le plâtre crud, chaux, moilon, carreau de grais, ardoises qui viennent par la riviere; le trentieme, les courtiers de chevaux pour les marchandises qui viennent par eau. Les trois derniers concernent les rentes sur l'hôtel de ville, les constructions, les réparations, l'entretien des portes, remparts, quais, ports, &c.

ORDRE; dans le commerce des lettres & billets de change, est l'endossement mis au dos du billet ou lettre de change qui la rend payable à celui à qui elle a été cédée. Un billet ou une lettre de change qui ne seroit pas stipulée par *ordre*, ne seroit pas négociable; & la valeur n'en pourroit être comptée qu'à celui au nom duquel la lettre ou le billet auroit été fait, ou à quelqu'autre fondé de procuration pour le recevoir.... *Ordre* est aussi, dans le commerce, le pouvoir ou la commission qu'un marchand donne à son correspondant, ou commissionnaire, de lui faire telle emplette, à tel prix, à tel terme, & autres conditions.... *Ordre*, se dit encore de la bonne règle qu'un négociant tient dans son commerce: les livres d'un marchand qui ne

sont pas en bon *ordre*, ne peuvent faire foi en justice.

OREILLE: il y a beaucoup de choses dans les arts & métiers auxquelles les ouvriers donnent ordinairement le nom d'*oreilles*, soit parce qu'elles ont une espece de ressemblance, bien qu'éloignée, avec les *oreilles* naturelles, soit seulement à cause qu'elles sont doubles comme elles. Les *oreilles* d'une ancre qu'on nomme aussi *pattes*, sont les deux bouts plats & pointus, faits en langue de chat, qui lui servent à mordre & à tenir dans le sable.... Les *oreilles* d'un minot à mesurer les grains, sont les deux pièces plates qui sont attachées au ceintre pour y affermir la potence.... Les *oreilles* d'un chaudron, d'un sceau, d'une marmite, sont les morceaux de fer plat, dans lesquels l'anse est mobile.... *Oreilles*, chez les emballeurs, sont les morceaux de toile qu'un ménage aux quatre coins d'un ballot, lorsqu'on en fait l'emballage, afin que les crocheteurs, forts, ou gagne-deniers, qui ont coutume de les charger ou décharger, aient plus de prise pour les remuer ou changer de place.

OREILLE DE CHARRUE. Les laboureurs appellent ainsi la partie de la charrue, à laquelle est attaché le soc, & qui sert pour tourner la terre que le soc a fendue; en plusieurs endroits, l'*oreille de charrue* n'est point la partie où l'on applique le soc, mais un petit ais triangulaire qui s'applique à la partie où se met le soc, en sorte que par sa pointe, il y soit attaché avec un crochet de fer qui est à cette pointe, & que l'on engage dans un anneau qui est plus proche du soc, & que par l'autre elle s'en éloigne par le moyen d'une cheville de bois, longue d'environ un pied, enclavée par un bout dans ce petit

ais, & qui, par l'autre bout, entre dans un trou qui est à la partie de la charrue qui porte le soc ; ainsi l'*oreille* fait un angle aigu avec cette partie de la charrue. Cette *oreille* est mobile, & se met tantôt d'un côté, tantôt de l'autre. On la change, quand le sillon est achevé & que l'on veut tourner pour en commencer une autre, afin qu'elle soit toujours en-dedans des sillons ; en d'autres endroits, c'est la partie postérieure du bois même, auquel le soc se met, & que l'on peut appeler le *manche du soc*, qui s'élargit, mais qui est immobile ; alors il faut labourer à deux rangs de sillons, l'un à droite, & l'autre à gauche, afin que cette *oreille*, qui ne se peut changer soit toujours en-dedans du sillon, & qu'elle rejette sur les sillons déjà tracés, & non pas sur la terre non encore labourée, celle que le soc coupe à mesure qu'il avance.

OREILLE DE CHAT, en terme d'agriculture, se dit des feuilles de la vigne lorsqu'elles ne s'étendent point en poussant. Quand la vigne fait l'*oreille de chat*, c'est-à-dire, quand ses feuilles commençant à s'épanouir, ressemblent à une *langue de chat*, c'est une marque que le bourgeon a souffert.

OREILLE ; parmi les jardiniers, se dit des deux premières feuilles qui sortent des graines semées, & qui sont différentes des graines qui viennent après.

OREILLE D'ANE : nom qu'on donne à la grande consoude, plante, dont on se sert beaucoup en médecine.

OREILLE DE LIEVRE, plante ainsi appelée, à cause de la figure de ses feuilles. On la nomme autrement *perce-feuille*. Voy. ce mot.

OREILLE D'OURS, plante qui pousse, de sa racine, des feuilles grandes, polies, grasses, tantôt den-

telées, tantôt entières, d'un goût amer. Les tiges qui s'élèvent entre ses feuilles portent, à leurs sommets, des fleurs jaunes & pâles, exhalant une odeur douce & mielleuse. Chaque fleur est un tuyau évasé en entonnoir, à pavillon découpé en cinq ou six parties. Ses semences sont menues de couleur bruné, renfermées dans un fruit presque rond. Sa racine est grosse, garnie de fibres blanches. Il y a d'autres espèces d'*oreilles d'ours*. On leur donne ce nom, à cause de la prétendue ressemblance de leurs feuilles avec l'*oreille d'un ours*. Ces fleurs sont très-précieuses, tant par leurs variétés surprenantes, que par l'excellence de leur odeur. Elles fleurissent en Avril, & croissent environ à six pouces de hauteur. Une belle *oreille d'ours*, selon *Bradeley*, doit, 1°. avoir la tige à fleur forte & résistante ; 2°. les pédicules des fleurs courts & capables de soutenir la fleur bien droite ; 3°. le tuyau, ou col de chaque fleur bien court ; 4°. les fleurs grandes & régulières ; 5°. leurs couleurs vives & bien mêlées ; 6°. l'œil grand, rond & d'un beau blanc ; 7°. les fleurs étendues à plat, & jamais formant le godet ; 8°. les fleurs en bonne quantité, & également étendues sur la tige.

Des *oreilles d'ours*, qui ont ces perfections, on doit conserver la graine pour en semer & perpétuer d'autres. On recueille les graines de cette fleur, dès que les tiges sont jaunes, & les gousses parvenues à leur grosseur. Pour conserver leurs graines, aussi-bien que celles des autres plantes, on arrache toutes les gousses avec la tige, & on les garde dans cet état jusqu'au tems de les semer. Rien ne contribue tant à la force & à la vigueur des plantes, qu'on veut multiplier de graine, que la méthode de conser-

ver les graines jusqu'au tems de la semaille; & rien ne peut donner de meilleures instructions à cet égard, que la nature elle-même. Il faut cueillir, dans une matinée sèche, la *graine d'ours*, & l'exposer pendant deux mois au soleil sur des feuilles de papier, trois heures par jour, jusqu'à ce qu'elle soit hors d'état de moisir. pour lors on la conserve dans des endroits bien secs; jusqu'à la dernière semaine de Février, auquel tems il faut la nettoyer & la semer de la manière suivante. On prépare une caisse de bois de chêne ou de sapin, de quatre pieds de longueur, de deux de largeur, de six de profondeur, dont le fond soit percé de trous éloignés de six pouces les uns des autres. On met au fond de cette caisse deux pouces d'épaisseur de charbon de terre à demi-consommé: on étend par-dessus quelque bonne terre sablonneuse de l'épaisseur de trois pouces, après quoi, on met de la terre, tirée des faules creux, jusqu'à ce que la caisse soit pleine. Ceci est pour l'Angleterre, où le charbon de terre est commun. Pour nos jardiniers, ils peuvent prendre de la terre de jardinier bien criblée, & du terreau de couche, autant de l'un que de l'autre, & les bien mêler; ensuite on sème la graine, sans la couvrir de terre; on se contente de la presser sur la terre avec un bout de planche, afin de l'affaisser de manière que la terre soit au-dessus des bords de la caisse, afin qu'en l'arrosant, la graine qui est légère, ne passe point par-dessus les bords. Cette pépinière doit être continuellement arrosée, & jamais être sèche, car sans une continuelle humidité, la graine ne leveroit point. Il faut couvrir cette caisse avec un rézeau, afin que les oiseaux ne viennent pas la détruire. Depuis le tems qu'on la sème, jusqu'au com-

mencement d'Avril, il faut placer la caisse dans un endroit à l'ombre, de peur que le soleil ne dessèche & ne ride les jeunes plantes. S'il arrivoit, faute d'arroser, que la graine ne levât pas la première année, il faudroit conserver la caisse jusqu'à l'année suivante, & on en auroit certainement une bonne récolte.

Ces plantes venues de graine sont assez fortes pour être transplantées au mois de Juillet ou Août suivant, à environ quatre pouces de distance, dans des carreaux de terre légère, bien criblés à un endroit où elles n'aient que le soleil du matin. Il est à propos même de les défendre de la chaleur, pendant quinze jours, après les avoir plantées. Au mois d'Avril suivant, il y a espérance que quelques-unes pourront commencer à fleurir; si elles ont les bonnes qualités, dont on a parlé, on les transplante dans des pots remplis, ou d'une demi-charge de sable de mer, d'une charge de terre franche, d'une charge de terre à melon, le tout mêlé ensemble, & passé par le crible, ou d'une terre franche sablonneuse, à laquelle on ajoute une égale quantité de terre à melon, le tout mêlé ensemble & passé par le crible, ou enfin d'une charge de bois pourri, à laquelle on ajoute une égale quantité de terre franche, & une demi-charge de terre à melon, le tout comme les précédens. Tous ces mélanges de terre doivent rester quelque tems en monceaux, afin que leurs différentes parties puissent s'incorporer bien ensemble, avant que l'on en fasse usage. De ces trois especes de terres mélangées, dont on vient de parler, c'est au jardinier fleuriste à choisir celle qui lui plaira.

Pour faire fleurir les *oreilles d'ours*, on met des pots sur les tablettes, les uns au-dessus des autres, dans un endroit du jardin où ils

ne puissent avoir que le soleil du matin. A mesure que ces fleurs se couvrent d'une espèce de duvet velouté qui contribue beaucoup à en augmenter la beauté, il faut se pourvoir de quelque chose pour les couvrir pendant les pluies qui seroient capables de détruire ce duvet, & de détruire leurs couleurs. La saison favorable pour diviser leurs racines, c'est lorsqu'elles sont en fleurs, ou vers la fin du mois de Juillet. Les curieux fleuristes sont avertis de ne pas donner trop d'humidité en hiver aux oreilles d'ours, d'en ôter les feuilles pourries, de ne les pas laisser passer la première semaine de Janvier, si le tems le permet, sans ôter la terre usée d'autour des racines de ces plantes, & de remplir les pots de nouvelle terre, tirée de leurs monceaux de terre préparée. Par ce moyen, ces fleurs doivent se trouver très fortes dans la saison. L'oreille d'ours est vulnérable & astringente. La décoction de cette plante est apéritive : on l'emploie dans la gravelle & dans la pierre.

OREILLE DE SOURIS, ou BÉ RAT, plante ainsi appelée, parce que ses feuilles sont faites comme des oreilles de souris. Elle croît partout, & fleurit en Mai. On dit qu'appliquée en liniment, elle guérit les fistules du grand angle de l'œil.

OREILLER, en terme de passémentier-boutonnier ; c'est un petit pupitre carré, fait de bois léger, plus long que large, couvert de quelque étoffe ou toile, ordinairement verte, rembourrée un peu ferme, qui se met sur les genoux pour fabriquer, à la main, avec des fuseaux & des épingles, les dentelles, guipures, & autres semblables ouvrages, dépendans du métier de passémentier-boutonnier. Les ouvrières qui travaillent aux dentelles d'Angleterre, soit de soie, soit de fil, & toutes celles qui font des

dentelles de Malines, du Havre, & autres semblables, se servent aussi d'un oreiller, mais ordinairement plus rond que carré.

OREILLONS ; ce sont les rognures des cuirs ou peaux de bœufs, veaux, moutons, &c. dont on se sert pour faire la colle forte : on les appelle oreillons, ou parce que les oreilles de ces animaux se trouvent parmi ces rognures, ou parce qu'en effet les plus grands morceaux de ces rognures ne le sont pas plus que les oreilles de ces bêtes.

ORELIANE, plante qui croît en quelques endroits du continent de l'Amérique, particulièrement à Brebice, colonie des Hollandois, près de la rivière de Surinam, en terre-ferme. Cette plante se cultive de la même manière que l'indigo, & on lui donne, à peu près, les mêmes apprêts. On en tire une teinture qui n'est pas moins bonne que l'indigo.

ORFEVRE, artisan marchand qui fabrique, vend & achète toute sorte de vaisselle & d'ouvrage d'or & d'argent. Les orfèvres, aussi nommés *jouailliers*, font le commerce des bijoux, des perles & des pierres précieuses qu'ils montent & mettent en œuvre. Les orfèvres sont le sixième corps des marchands de Paris ; chaque orfèvre a son poinçon particulier pour marquer son ouvrage. Il a la faculté de graver toutes sortes d'ouvrages d'orfèvrerie, sceaux & cachets, & de faire & graver les poinçons & lames d'acier dont ils ont besoin pour fabriquer & orner leurs ouvrages. Les premiers statuts des orfèvres ont été donnés par Philippe IV, dit de Valois, au mois d'Août 1345. Le tems d'apprentissage est de huit années, celui de compagnonnage de deux ; & nul ne peut être reçu maître sans donner caution de la somme de mille livres. Il est défendu à tous marchands & arti-

sans, autre que les *orfèvres* & leurs veuves, de faire aucun commerce d'orfèvrerie du poinçon de Paris. Il est cependant permis aux marchands merciers de la même ville de vendre de la vaisselle & autres pièces d'orfèvrerie venant d'Allemagne, ou autres pays étrangers, à la charge d'en faire leur déclaration au bureau des *orfèvres* qui les doivent marquer d'un poinçon particulier destiné à cet usage. L'*orfèvrerie* de Paris, tant à cause de son titre, que pour sa façon, est fort estimée. Le corps d'*orfèvrerie*, ainsi que les autres corps des marchands, a ses maîtres & gardes préposés pour tenir la main à l'exécution de ses statuts & réglemens, & veiller à la conservation de ses privilèges. Ils sont au nombre de six. Le premier est appelé *grand-maître*. Il est le chef du corps, & préside à toutes les assemblées. Chaque année, il sort de charge trois maîtres & gardes qui sont le grand-garde & les deux premiers des autres gardes.

ORGAGIS, toile blanche de coton, qui vient des Indes orientales ; c'est une sorte de bassetas.

ORGANDY, autre toile de coton, espèce de mousseline appelée *bétille*.

ORGANSIN, soie ouvrée, apprêtée, filée & moulinée. L'*organfin* est composé de quatre brins de soie grasse qui ont été d'abord filés & moulinés séparément, & qui étant ensuite remis au moulinage tous ensemble, ne composent qu'un seul fil. Les *organfins* prennent ordinairement leurs noms des pays & villes où on les apprête ; tels sont les *organfins* de Milan, de Bologne, de Bergame de Reggio, &c. Ceux appelés en France *organfin du pays*, sont recueillis, ouvrés & montés dans le royaume même. Le Languedoc, le Dauphiné,

la Provence & le Comtat-Venaissin sont les provinces qui en fournissent le plus. La plantation considérable de meuriers que l'on fait dans presque toutes les autres provinces, l'encouragement que donne le ministère à cette culture, & le profit réel que le cultivateur en doit retirer, font espérer que dans peu la France parviendra à se passer des soies étrangères, en donnant tous ses soins à la filature & au moulinage. La finesse des *organfins* se distingue au poids, c'est-à-dire, que la longueur d'un brin d'*organfin* doit peser plus ou moins, suivant la finesse. Voyez Soies.

ORGE, grain que l'on met au rang des bleds qu'on appelle *petits mars*. Il pousse une tige plus courte que celle du froment & du seigle, entre-coupée ordinairement de cinq nœuds, & quelquefois de six. Il sort de chacun de ces nœuds une feuille qui environne presque toute la tige. Les feuilles basses sont plus étroites que celles du froment, les autres sont quelquefois aussi larges. Ses fleurs & ses graines naissent dans des épis ; chaque fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice à deux ou trois feuilles. Les graines sont pointues par deux bouts, grosses vers le milieu, attachées fortement à la balle, qui est souvent terminée par un filet de couleur blanche, tirant sur le jaune, remplies d'une substance moëlleuse, qui se réduit en farine ; la racine est chevelue. Il y a de l'*orge blanc*, de l'*orge rouge*, & de plusieurs autres couleurs, suivant les lieux. On en distingue ordinairement deux espèces, l'une qui vient sur des épis gros & courts, l'autre sur des épis plus minces & plus long ; mais cette différence n'a rien d'essentiel pour la qualité du grain. L'*orge* en plusieurs endroits est nommée *marfèche*, en d'autres

paumelle, orge de Galatie, orge nue la quantité de semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems. Au surplus, il faut observer la même chose que pour l'avoine. Ordinairement après que le seigle est moissonné, on fauche l'orge. Il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il sèche aisément; & ayant le tuyau trop foible, il verse & s'égrene bien vite. Le meilleur moyen de conserver l'orge, est d'y mettre une feuille de laurier. Ce sont les marchands de bled, les blattiers & les fermiers de la campagne qui vendent en gros l'orge qui se consomme à Paris. L'orge se visite & mesure sur les ports & marchés de Paris, par les jurés mesureurs de grains.

Le grain d'orge sert à nourrir les bestiaux. En Espagne, on le donne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine. Ce grain sert encore à faire de la bière, & du pain qui est rafraîchissant & assez nourrissant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'estomac. Le pain d'orge étoit fort commun anciennement. L'orge se prépare différemment pour nous servir d'aliment. La plus usitée est l'orge mondée qui a été dépouillée de sa première peau ou enveloppe. On s'en sert dans la composition de plusieurs tisanes qu'on ordonne aux malades, comme aux personnes en santé pour les rafraîchir.

L'orge dégraisse extrêmement le fond où on le sème; c'est pourquoi les bons économes n'en mettent environ que la vingtième partie de leurs terres, & on fixe assez souvent par les baux, la quantité que le fermier peut employer pour chaque sol. Ce grain réussit fort bien dans celles qui sont légères, & dans les fortes & sablonneuses. Il est sujet à se changer en avoine ou en ivraie dans celles qui sont humides. Comme l'orge craint le froid, on ne le sème que vers le 15 Avril, pour en achever la semence à la S. George; car à la S. George, disent les laboureurs, *il est trop tard*; il n'auroit pas assez de tems pour multiplier; le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble. Il faut le semer par un tems sec & clair, jamais par un tems mou, à la différence du froment. Dans les pays chauds, on le sème dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'orge pour ensemer un arpent. On augmente ou on dimi-

nue la quantité de semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems. Au surplus, il faut observer la même chose que pour l'avoine. Ordinairement après que le seigle est moissonné, on fauche l'orge. Il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il sèche aisément; & ayant le tuyau trop foible, il verse & s'égrene bien vite. Le meilleur moyen de conserver l'orge, est d'y mettre une feuille de laurier. Ce sont les marchands de bled, les blattiers & les fermiers de la campagne qui vendent en gros l'orge qui se consomme à Paris. L'orge se visite & mesure sur les ports & marchés de Paris, par les jurés mesureurs de grains.

ORGE: *Futaine à grain d'orge*; c'est une sorte de *futaine ouvragée*, sur laquelle le tisserand a relevé des façons assez semblables au grain de l'orge.

ORGERAN, nom d'une espèce de pomme. Il y en a deux espèces, le hâtif & le tardif.

ORIENT: on entend, par ce terme, toutes les parties du globe terrestre, qui sont situés à notre égard, du côté où nous voyons lever le soleil: on s'en sert sur-tout pour désigner celles qui sont les plus éloignées de nous, comme la Chine, le Japon, la Perse, &c. Celles qui sont plus voisines sont connues dans le commerce sous le nom du *Levant*; telles sont les îles de l'Archipel, Constantinople, Smyrne, Alep, &c.

ORIENTAL - MORIN; chez les fleuristes, c'est une tulipe de trois couleurs distinctes, gris - de - lin, blanc & pourpre.

ORIENTALE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone qui est d'un gris-lavandé, tirant sur la couleur d'ardoise, tant en sa petite, qu'en ses grandes feuilles. Elle fait de grandes fleurs.

ORIGAN, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, dures, quarrées, velues. Ses feuilles semblables à celles du calament, sont velues; il y en a d'autres qui sont plus petites, & qui ressemblent à celles de la marjolaine. Les unes & les autres ont un goût âcre & aromatique, & une odeur agréable. Ses fleurs naissent des épis grêles & écailleux qui forment les gros bouquets au haut des branches & des tiges. Elles sont en gueules, petites, de couleur incarnate ou blanche. Sa semence est presque ronde, très-menue. Elle est propre dans les obstructions des poumons, du foie, &c.

ORIGNAC : nom qu'on donne au Canada & dans l'Amérique septentrionale à l'Élan, espèce de chamois. Voyez *Élan*.

ORILLAC, ou **AURILLAC**; ce sont des points ou dentelles qui se font en Auvergne, à Aurillac, dont elles portent le nom.

ORIPAUX, lame d'or faux, très-mince, dont on se servoit autrefois dans les étoffes de dorures fausses. On ne se sert plus de ce terme, que dans le style burlesque.

ORME, arbre de haute-futaie, dont l'ombrage agréable fait qu'on s'en sert souvent à former des avenues, des allées & des fales pour l'ornement de jardins & parcs des maisons de campagne. Il y en a de deux sortes, l'un qui croît dans les champs, & l'autre dans les montagnes. Le premier est un grand arbre fort rameux, dont le bois est dur, jaunâtre & difficile à fendre. Il pousse premièrement ses fleurs qui sont des entonnoirs à pavillon découpé & garni d'étamines, de couleur obscure. Il leur succede des fruits membraneux qui renferment une semence petite, plate & blanche. Après la chute des semences

les feuilles paroissent. Elles sont larges, ridées, dentelées en leurs bords, & oblongues. Il vient souvent, sur ces feuilles, des vésicules où se trouve une liqueur visqueuse & gluante, dans laquelle naissent ordinairement de petits vers. L'orme des montagnes croît beaucoup plus haut que le précédent; d'ailleurs il lui est assez semblable. L'écorce, les rameaux & les feuilles de l'orme sont astringens, & propres à consolider les plaies. Il y a une troisième espèce d'orme, nommée *ypreau*, parce qu'il nous vient d'ypres en Flandres. Il a la feuille fort large, verte & belle, la tige haute, étroite, & presque toute blanche, l'écorce claire & unie. Il croît beaucoup plus vite, & jette plus de boutures que l'orme ordinaire, & meurt aussi plutôt. Il est fort recherché pour faire des allées, des berceaux & des cabinets, parce qu'il fait un beau couvert, & prend aisément la forme que l'on veut. On confond assez souvent ces trois sortes d'ormes en deux, que l'on appelle l'un *orme mâle*, c'est la première espèce; l'autre, qui est l'*ypreau*, c'est la femelle. On trouve beaucoup d'ormes dans les bois, & on en élève de graine ou de rejetons, ordinairement en pépinières. L'orme aime les terres grasses; il vient dans toutes sortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité; c'est pourquoi on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs.

Pour en former une pépinière, soit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les bois, avenues & jardins, & pour faire des bois de chauffage & de charronage, il faut amasser, au mois de Septembre, de la graine qui se forme dans les petits boutons des feuilles de chaque orme. Il est bon que cette graine soit

Soit déjà un peu rouge & bien menue, sans cependant qu'elle ait rien perdu de sa forme ; d'autres ne cueillent sa graine , qu'au mois de Mars , quand l'arbre commence à jaunir , que ses bourgeons ne sont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naissent ensuite , & où la graine est aussi enfermée. On la fait bien sécher à l'ombre pendant plusieurs jours ; en quelque tems qu'on l'ait amassée , on la sème en plein champ , au mois de Mars , sur des planches de terre grasse & humide, & bien labourée. On la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arrose pendant les hâles & chaleurs ; & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, sans aucunes herbes, ayant soin d'éclaircir le plant, quand il sort de terre, s'il est trop dru ; il est bon à lever au bout de trois ans pour le planter en bois ou en pépinière, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues. On peut aussi prendre des rejettons d'orme , & les mettre en pépinières comme les boutures de coignassier. On plante les *ormes* & *ormeaux*, en Novembre, ou, pour le mieux, en Février, après l'écoulement des eaux, parce que la sève de l'orme dure ordinairement jusques aux fortes gelées, & les racines sont sujettes à se chancir, quand on les transpose en Novembre. On les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre dans des trous très - profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'orme s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent. Aux *ormeaux* on taille les racines courtes, & on coupe le bout de l'arbre, avant que de le mettre en terre. Au surplus on ne les étête point, si l'on veut, ou bien on ne leur laisse que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plutôt. Il

n'y faut toucher qu'au bout de deux ans pour leur labourer le pied, & les égarer de deux ans en deux ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle, & une belle tige de sept à huit pieds, plus, s'il se peut. Alors on peut étêter les *ormes* de six ans en six ans, ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abattis sert à faire un bois de chauffage.

Pour les *ormes* plantés dans les jardins de propreté, à mesure qu'ils croissent, on doit avoir soin de leur faire acquérir une belle tige ; c'est ce qui fait en partie la beauté de ces arbres, & pour cela on émonde les petites branches qui naissent le long de cette tige, jusqu'à l'endroit où la tête doit se former. S'il y en a quelques-uns qui paroissent courber, on leur donne des appuis pour les redresser, & on y attache la tige avec l'osier, ayant toujours soin de mettre l'appui du côté du dos. S'il y a, dans la pépinière, des arbres qui rabougrissent, il faut les arracher, parce qu'on n'en peut rien faire de bon, outre qu'ils dérobent naturellement la nourriture aux autres.

Mais pour faire en sorte que les *ormes* servent d'une décoration aux jardins, & qu'ils en relevent la beauté, on en forme en boule, c'est-à-dire, la tête ronde & touffue : c'est une invention des plus curieuses, pour empêcher qu'ils ne bornent la vue, dans les endroits où ils sont placés. Pour parvenir à cette forme, qu'on recherche dans les *ormes*, on les plante, la tige haute de quatre ou six pieds ; à mesure qu'ils croissent, il faut tous les ans en tondre si bien les branches, qu'elles forment à l'extrémité de chaque tige une manière de boule ou tête qui, lorsqu'elle a pris sa rondeur parfaite, paroisse comme un globe posé sur un pied,

& dedeux pieds & demidediametre. Pour donner encore un plus grand relief a ces arbres, on plante tout autour, & dans le bas de la tige, un petit rond de charmile, qui, lorsqu'il est conduit artistement, forme une maniere de vase ou de pot à fleurs sans anse, dans le milieu duquel l'orme est planté. Les ormes en boule se plantent en allée, ainsi que les autres, & dans le milieu de quelques plates bandes de gazon. On peut, entre deux ormes, mettre un if, ou quelques autres arbrisseaux qui y conviennent, ou bien y planter une banquette de charmile. On plante aussi des quinconces entiers d'ormes en boules : on en peut aussi border des boulingrins. Rien n'est plus beau, & en même tems plus grand que ces galeries de verdure qu'on voit à Marly.

L'orme est le meilleur bois pour le charronnage, on en fait des moyeux, des aissieux, empanons, flèches, jantes armons, lisoirs, timons, brancards, &c. Les moyeux, aissieux, flèches & armons, sont amenés & débités en grume. L'orme des isles de l'Amérique n'est différent des nôtres, qu'en ce qu'il est plus petit, qu'il a les feuilles beaucoup plus grandes, & qu'il rapporte une semence bien différente. Elle tombe de l'arbre, quand elle est sèche, & est faite comme un petit morceau de liège arrondi. Etant mûchée elle laisse un admirable goût dans la bouche. Quantité d'ois sauvages viennent dans ces isles. Lorsque la graine d'orme tombe, elles la mangent & en deviennent si grosses, qu'elles sont obligées de demeurer plus d'un mois après que cette graine leur a manqué, à cause qu'elles ne peuvent voler, tant elles sont grasses & pesantes. On trouve, en Angleterre, plusieurs sortes d'ormes, entre lesquels l'orme ordinaire, ou de mon-

tagne, est le plus estimé. Les Anglois, comme nous, en élèvent de graine, de rejettons & de bouture, &, comme nous, en font des pépinières. L'écorce & les feuilles de l'orme sont astringentes. Les feuilles pilées & mêlées dans du vinaigre sont bonnes pour la gravelle. La grosse, écorce, dit-on, bue dans du vin ou de l'eau froide, purge les phlegmes.

ORMIN, plante dont les tiges sont rougeâtres, quarrées, hautes d'environ un pied, lanugineuses. Ses feuilles sont semblables à celles de la sauge, mais moins sèches, fort velues, sans odeur considérable, d'un goût amer. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont plus petites que celles de la sauge, formées en tuyaux decoupés par le haut, en deux lèvres de couleur rouge & blanche. Ses semences sont noires, presque rondes. Sa racine est ligneuse & fibreuse. L'ormin est résolutif, propre pour exciter le mouvement des esprits. On sème l'ormin dans les jardins; il fleurit en Juillet & Août. Cette plante résout, subtilise & attire.

ORNE, espèce de frêne, appelé par quelques-uns, *frêne sauvages* : il ressemble assez au *frêne commun*; mais il est plus petit, & a ses feuilles rangées par paires, plus étroites & plus aiguës, dentelées comme celles du frêne ordinaire.

ORNITHOGALON, plante dont il y a plusieurs espèces. L'étranger, qu'on appelle *lis d'Alexandrie*, est le plus estimé. Le premier produit, à l'extrémité de sa tige, comme une grosse grappe de fleurs qui, s'ouvrant chacune avec six petites feuilles blanches, entourent un bouton verd-brun, que plusieurs appellent les *larmes de Notre Dame*. Elles commencent à fleurir par le bas; à mesure que les unes fleurissent, les autres se passent

L'étranger est encore plus beau & plus estimé que le précédent. A l'extrémité de sa tige, il faut monter un épi pointu, & long d'un demi-pied, autour duquel viennent petit-à-petit plusieurs fleurs blanches qui découvrent un bouton verd qui est au milieu. *L'ornithogalon* demande du soleil, un terroir à potager, quatre doigts de profondeur, & un empan de distance. On le leve tous les ans, parce qu'il multiplie beaucoup. *L'étranger d'Inde* veut aussi du soleil; mais il le faut mettre dans des pots pour le ferrer l'hiver, parce qu'il craint beaucoup le froid. Il lui faut une bonne terre, deux doigts de profondeur seulement, & un empan de distance; mais il vaut encore mieux le mettre dans un pot. Quand la graine en est mûre, on la sème. On le leve rarement; quand on le fait, il faut le replanter aussi-tôt, parce qu'alors il reprend plus facilement racine. L'eau où sa racine a bouilli, bue le matin à jeun, fortifie l'estomac.

OROBANCHE, plante qui pousse une tige, haute d'environ un pied & demi, droite & ronde. Sa racine est bulbeuse, écaillée; d'un goût extrêmement amer. Cette plante est fort bonne dans les affections hypocondriaques. On prétend qu'elles font périr les orobes & les vesces, les bleds & les légumes, parmi lesquels elle naît; c'est pourquoi les laboureurs & jardiniers l'appellent *herbe de loup*.

OROBÉ, plante dont la semence & la racine sont de quelque usage pour la médecine & la teinture.

ORPHELINE. Les fleuristes donnent ce nom à un œillet violet. *Morin* l'appelle la *mere des beaux œillets*, quoique lui-même n'ait pas de grands traits de beauté. Son violet est brun sur un fin blanc, mais la fleur n'en est pas

fort large. Elle renverse les feuilles de sa fleur qui sont extrêmement tendres & délicates, d'où vient que la moindre eau ternit sa fleur dans un moment. Sa plante n'est pas bien vigoureuse, & ses marcottes ne prennent racines, qu'à l'extrémité. Il faut lui laisser jusqu'à sept ou huit boutons, parce qu'elle graine facilement, & qu'elle donne des boutons d'une beauté très-rare.

ORPIMENT, minéral, dont il a deux sortes, le naturel & l'artificiel. Le premier se trouve dans les mines de cuivre, en morceaux durs, de grosseurs, de figures & de couleurs différentes. Les uns sont d'un jaune doré & luisant, les autres d'un jaune rouge & d'un jaune verdâtre. L'artificiel est un mélange fait par l'infusion d'une partie de soufre jaune avec dix parties d'arsenic blanc. Il se fait en Allemagne, d'où on le tire en gros morceaux pierreux & jaunes; l'un & l'autre sont employés pour la peinture. Le naturel est le plus estimé. On doit choisir celui qui est le plus jaune.

ORPIN, plante qui croît à la hauteur d'un pied, & dont les tiges sont droites, rondes, solides, s'élevant à mesure qu'elles sortent de terre. Ses feuilles naissent le long des tiges; elles sont en grand nombre, épaisses, succulentes, plus longues que celles du pourpier, de couleur verdâtre, mêlées quelques-fois d'un peu de rouge, crenelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux sommets des tiges & des branches en gros bouquets, & presque en parasol, de couleur blanche ou purpurine. Chaque fleur est à cinq feuilles disposées en rose. Ses semences sont fort menues; ses racines sont formées de plusieurs tubercules blanc. *L'orpin* croît dans les terres cultivées, sur-tout dans les vignes, au printemps, & fleurit en

Août. Il est astringent, vulnéraire & détersif.

ORSEILLE, drogues propres pour la teinture, pour faire une nuance depuis la fleur de pêcher, silvie, aubifoin & gris-de-lin, jusqu'au passe-velours & amarante. Ces drogues sont assez différentes les unes des autres. Il y a l'orseille de Hollande, l'orseille de Lyon & d'Auvergne, l'orseille des Canaries, l'orseille de Rouffillon, de Genes, de Nîmes, de Montpellier, &c. Ce qu'on appelle communément orseille, & qui est la véritable, est une petite mousse ou croûte qui se forme sur les pierres & les rochers, & qui étant apprêtée avec la chaux & l'urine, fait une fort belle nuance de couleurs. L'orseille de Hollande, qu'on appelle aussi *tourne-sol*, se compose avec le *tourne-sol* en drappeaux, la perelle, la chaux & l'urine. Quelques-uns prétendent néanmoins que la composition de cette drogue est un secret, dont il n'y a qu'un particulier, en Hollande, qui en soit possesseur. L'orseille qui vient de Hollande, en pâte ou en pierre, dans de petits barils d'environ trente livres, est estimée la meilleure. Un quart de celle-là, dit-on, fait autant qu'une livre des autres. Celle de Lyon, d'Auvergne, se fait avec la chaux vive, l'urine & la perelle, & quelquefois une teinture de bois de Brésil. Celle de Lyon passe pour valoir autant que celle de Hollande. L'orseille des Canaries est également composée avec la chaux, l'urine, & une petite mousse qui croît sur les rochers de l'isle de Candie, de Ténérif, & autres isles. Cette espèce donne une très-belle couleur, mais qui n'est pas de durée.

ORT, *peser ort*, en terme de douane, c'est peser les marchandises avec les emballages. Toutes les marchandises qui acquittent les

droits au poids, à l'exception de celle de l'or, d'argent & des épiceries, sont pesées *ort* ou *brut*, suivant le tarif de 1684, & l'ordonnance des cinq grosses fermes de 1684.

ORTIE, plante très-commune, dont on connoît neuf espèces; celle qu'on appelle *ortie commune*, ou *grande ortie*, pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, quarrées, garnies de feuilles opposées deux à deux, larges à leur base, finissant peu-à-peu en pointe, dentelées en leurs bords, couvertes de poils fort piquans. Ses fleurs sont à plusieurs étamines, soutenues par un calice à quatre feuilles. Ses semences sont petites, ovales, rousses, renfermées dans une capsule triangulaire, formée par deux feuilles. On divise les *orties* en mâles & en femelles. Les mâles sont celles qui portent les semences & qui ne fleurissent point. Les femelles fleurissent & ne portent point de semences. La petite *ortie*, qu'on appelle *ortie-grièche*, a ses tiges hautes d'un demi-pied, ou d'un pied, & ses feuilles plus courtes & plus obscures que la précédente. L'*ortie blanche* ne pique point. L'*ortie romaine* porte de petits fruits ronds, gros comme des pois, hérissés tout autour de petites pointes. Il y a une *ortie à balles*, dont les feuilles ressemblent à la pariétaire. Il y a une *ortie à grappes*, qui vient du Canada. Les *orties* sont diurétiques, propres pour rétablir le mouvement des liqueurs. On fait de la toile d'*ortie*, comme on en fait de chanvre. Les Chinois usent l'été de cette toile pour de longues vestes. Les *orties* croissent par-tout, particulièrement dans les haies, dans les jardins, contre les murailles, & dans les lieux incultes & sablonneux.

ORTIE-MORTE, ou ORTIE-PUANTE, est un autre genre de plante qui porte plusieurs tiges quar-

rées rameuses. Ses feuilles sont semblables à celles de l'ortie, mais plus petites, plus courtes, ne piquant point. Ses fleurs sont verticillées en gueules, petites & purpurines; ses semences sont triangulaires, assez grosses, luisantes. Sa racine est menue, fibreuse; toute la plante a une odeur puante. Elle est propre pour résoudre toutes sortes de tumeurs, étant appliquée en cataplasme. On l'a appelée *ortie-morte*, parce que ses feuilles ressemblent à celles de l'ortie, & qu'elles ne sont point piquantes, & *ortie-puante*, à cause de sa mauvaise odeur. Elle croît le long des chemins, dans les places & dans les basses cours; elle fleurit en Juin & Juillet.

ORTOLAN, oiseau plus petit qu'un alouette, fort gras, & dont le plumage est de différentes couleurs. Son bec & ses pattes tirent sur le rouge. Il se nourrit de plusieurs graines, sur-tout de millet, ce qui l'engraisse beaucoup. On le trouve dans les pays chauds, comme dans le Dauphiné, la Provence, le Languedoc, &c. Sa chair est tendre, délicate, succulente, & d'un goût exquis. Comme il a peu d'humours grossières & visqueuses, & qu'il abonde en suc huileux & balsamiques, il passe pour restaurant, fortifiant & nourrissant. Les suc qu'il engendre sont sains; il est facile à digérer & convient à tout le monde. Les *ortolans* s'assaisonnent comme les cailles.

OS, partie dure & solide des animaux, qui soutient toute la masse de leur corps & de leur chair. Les *os de bœuf*, de *vache* calcinés & brûlés, servent à faire cette sorte de noir que l'on nomme *noir d'os*, si en usage chez les peintres. Ces mêmes *os* servent encore à faire plusieurs ouvrages de tabletterie, de tour & de coutelle-

rie à la place de l'ivoire. S'ils ne sont pas si blancs au commencement, du moins ils ne jaunissent pas si-tôt dans la suite. On appelle *os de cœur de bœuf*, l'*os* ou cartilage qui se rencontre dans le cœur de bœuf. On le substitue quelquefois à celui du cerf qu'on regarde comme un excellent cardiaque, & qui entre dans la composition de la confectio hyacinthe Ce qu'on appelle *os de sèche* n'est autre chose qu'une espèce d'*os* qui se rencontre sur le dos d'un poisson qui porte ce nom. Cet *os* est fort en usage chez les orfèvres & chez les fondeurs, pour faire des moules.

OSEILLE, plante potagere. *Liger* n'en compte que deux espèces; la *grande oseille* & l'*oseille ronde*. Chomel en donne sept espèce; il nomme la première l'*oseille à la paresseuse*, parce qu'une seule feuille est si grande, qu'elle peut servir pour un potage; elle nous est venue des pays-bas; la seconde est la *grande oseille*, semblable à la patience; la troisième ne produit point de graine: sa plante s'élargit en terre, en produisant de petits rejettons à côté, desquels on se sert pour en replanter. La quatrième est la *petite oseille*, dont on fait usage par-tout. La cinquième est l'*oseille ronde*, grande & petite, qui ne graine point, & qui se multiplie par ses rejettons. La sixième est la *sauvage* qui vient dans les hauts prés, & qu'on ne cultive point dans les jardins. La septième a la feuille en trèfle: on la nomme *alleluia*, & elle a toute l'acidité de l'*oseille*. L'auteur de l'*Ecole du potager* réduit toutes les espèces d'*oseilles* à quatre, la grande, la longue, la ronde, & la jaune vivace.

La *grande*, nommée aussi *oseille vierge*, a la feuille jusqu'à dix-huit pouces de longueur sur cinq

ou six de largeur ; c'est l'*oseille* à la *pareffeuse* de Chomel ; sa couleur est d'un verd de pré ; sa racine est jaune. On en fait peu d'usage en cuisine , parce qu'elle est dure , & a peu de suc , & on n'en cultive que pour la curiosité.

La *longue* est la plus généralement cultivée. Il y en a de deux espèces ; l'une a ses feuilles beaucoup plus grandes & plus blondes que l'autre ; c'est celle qu'on appelle , à Paris , *oseille de Belleville* , du reste elles se ressemblent. Leur feuille est allongée , de couleur de verd de pré , pointue , échancrée , & à oreille du côté de sa base. Sa queue est longue & déliée ; ses fleurs sont à plusieurs étamines attachées au fond d'un calice , qui est six feuilles posées , comme à double rang , trois à trois ; sa semence est à trois coins , de couleur brune ; sa racine est fibreuse , très-amère & jaune. Cette *oseille* se sème ou en plein champ , ou en rayons , sur une planche , ou bien en bordure. Elle veut une terre bien labourée. On sème l'*oseille* au mois de Mars ; & lorsqu'elle est levée , il faut la sarcler , & l'arroser quand on juge qu'elle en a besoin ; sa graine se recueille au mois de Juillet. On l'étend sur un drap au soleil pour qu'elle se perfectionne. Elle se conserve bonne pendant deux ans , quand on la vance sur le champ , & quatre , quand on la laisse dans sa bourse. Les oiseaux en sont fort friands , quand elle est sur pied.

L'*oseille ronde* a une racine menue qui court entre deux terres. Sa feuille varie , quelquefois elle est presque ronde , & tantôt elle est pointue , & à oreilles , & tantôt sans oreilles. Sa tige est basse & rampante. Sa fleur & sa graine ressemblent à l'*oseille longue* , & elle est de couleur de verd , & d'une saveur aigrelette. Elle se multiplie

de graine , comme la longue ; mais on détache des rejettons des vieux pieds qu'on plante & qu'on cultive. Elle dure dix à douze ans. Il y en a qui la préfèrent aux autres , parce qu'elle n'est qu'aigrelette ; mais elle fournit bien moins que la longue.

La *jaune vivace* a la feuille assez grande , plus ronde que longue , & très-blonde. Cette *oseille* n'est point sujette à monter. Elle fournit dans le tems où les autres montent , & où la nouvelle n'est pas en état d'être coupée ; elle a moins d'acide , & elle est moins verte. On la multiplie de petits rejettons détachés des vieux pieds. On la plante en échiquier à un pied de distance. Sa tousse grossit d'année en année , & on peut la conserver dix ans.

L'*oseille sauvage* , qui croît dans les prés , est plus sèche , plus dure & plus aigre que les autres , & , à leur défaut , sert aux pauvres gens de la campagne. Il y a encore une autre espèce d'*oseille* qui se trouve dans les jardins de quelques curieux. Elle s'élève en arbruste , & sa feuille ressemble assez à celle du peuplier. Elle est lisse , lustrée , unie sur les bords , & d'un verd clair. Elle a un goût à-peu-près semblable à celui des autres *oseilles*. Elle est plus sèche , & tout son mérite ne consiste que dans la rareté. Tout le monde sait l'usage que l'on fait de l'*oseille* , en cuisine. L'*oseille* désagace les dents , ce qui vient de ce que son sel acide est tartareux , & reçoit dans les pores celui qui étoit entré dans les dents. Ses racines sont apéritives , & donnent à l'eau une couleur rouge. Ses feuilles sont rafraichissantes , & tempèrent la bile. Étant pilées ou cuites sous la braise , elles avancent la suppuration.

OSIER , espèce de saule qui jette beaucoup de verges ou rameaux ,

menus, pliants, d'une écorce rouge & noirâtre. Ses feuilles sont oblongues, pointues, sans poil, un peu blanchâtres par-dessous, crenelées en leurs bords. Il y en a de trois sortes ; l'*osier franc*, qui est rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'*osier blanc*, appelé *filandre*, en quelques endroits, est effectivement d'un blanc jaunâtre ; le *verd*, autrement appelé *osier de rivière*, est le moindre & le plus cassant de tous. On les cultive tous trois de la même manière ; mais l'*osier franc* est le plus délicat, craint plus les gélées & l'eau trop froide. Les deux autres sont plus aquatiques, plus grossiers, & s'élevont davantage. L'*osier* vient dans toutes sortes de terre fraîche, même dans le gros sable, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante souvent en bordures sur des vignes ou des vergers, & pour en tirer plus de profit, on fait des *oseraies*, sur-tout dans les pays de vignobles, & proche des grandes villes où il y a du débit. On met ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du soleil, & moins bas encore que le saule ; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir. Pour en élever, on laboure bien la terre, on en casse avec soin toutes les mottes, on la met en rayons, si l'on veut, pour y pouvoir tenir l'eau, tant & si peu qu'on voudra. On choisit, sur de beaux *osiers*, des boutures bien vives, d'un pied & demi de long. On les aiguise par le gros bout ; & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais non pas crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies. On met chaque plan à un pied & demi l'un de l'autre, sur des lignes droites, élevées entre

elles, de deux à trois pieds.

Il faut garantir les *osiers*, plus qu'aucun autre plant, du dégât des bestiaux, parce qu'ils s'élevont en menus sions, fort tendres, dont le bétail est fort friand. On les laboure ordinairement deux fois par an, vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder, & sur la fin de Novembre, quinze jours après qu'on en fait la dépouille ; dans les bonnes terres, on ne les laboure qu'au mois de Mars, pour détruire les mauvaises herbes. Il y a même des fonds si heureux qu'il ne les faut labourer que tous les 3 ans, parce que les *osiers* y viendroient trop forts & trop gros ; ce qui n'est pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne sont bons qu'à faire des vanneries grossières ; ceux qui sont délicats & forts, produisent davantage, & se vendent plus cher. On tond les *osiers* tous les ans, plus ils sont mûrs, mieux ils valent. On ne le doit faire que quand la feuille est tombée ; c'est environ vers la Toussaint. Ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne sont point de garde, ils se noircissent & se rident dès avant le printemps. En coupant les *osiers*, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier, ou bien on les entasse à l'air, jusqu'à ce qu'on veuille les trier. On met à part ceux qui sont gros, parce que pour l'être trop, ils ne sont point propres à être fendus. On ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux vanniers. On ébranche & on épluche les autres, & on les sépare en trois rangs, suivant leur grandeur ou grosseur. Au premier rang sont les sions les plus longs & les plus gros. Ils servent entr'autres à lier des cercles ; ceux de trois à quatre pieds de long, composent le second rang. Ils servent à lier

de gros treillages, & à d'autres ouvrages. On les estime selon qu'ils sont minces. On fait le troisieme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Les *osiers* étant triés & épluchés, on les lie par poignée pour ne les pas mêler, & on les fend à loisir. Pour cela on prend le fond d'*osier* par le petit bout, on le casse entre les doigts, ou bien avec un couteau, on l'ouvre en deux ou trois, jusqu'à ce que la moëlle de l'*osier* paroisse, & que le corps du brin soit assez fort pour qu'on puisse y introduire le fendoir; c'est une espèce de navette de tisserand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin, rond à trois faces creusées, qui se terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarrés. On s'en sert pour fendre l'*osier* jusqu'au bout, en le conduisant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui se plie à mesure qu'on avance. Tous ces petits ouvrages se font l'hiver aux veillées, ou quand on n'a rien de mieux à faire. On fend les plus gros brins en deux ou trois; & on les met en paquets. On peut laisser les *osiers* exposés à la neige & à la pluie, pendant tout l'hiver, jusqu'à ce que les hâles du printemps viennent; car l'*osier* n'aime pas moins l'humidité quand il est cueilli, que quand il est sur pied. Quand on en a tiré & fendu les fions, on laisse à la même exposition les moyens & les petits; mais on porte les gros au grenier pour les conserver. Les vigneronns se servent de l'*osier* pour attacher la vigne, les jardiniers pour palisser les arbres & faire des berceaux, les tonneliers pour lier leurs cerceles à tonneaux; & les vanniers emploient les plus fins à faire des paniers, des corbeilles, &c.

Les *oseraies*, comme les autres plants, se dégarnissent à longue, & il faut repeupler les places dégarnies par le provignement des *osiers* voisins. On choisit les fouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs, & les plus unis. On les épluche, on les ébranche; & sans les séparer de leur mere fouché, on les plie bien doucement en dos de char, & on les couche chacun dans une fosse longue, & profonde d'un pied & demi, en les tenant sous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble qu'on foule ensuite pour mieux y lier le provin, & on coupe le bout à environ un demi-pied au-dessus de terre.

Presque tout l'*osier* que les tonneliers & vanniers emploient à Paris, vient de Champagne & d'Orléans, en paquets de quatre pieds de long, qu'on appelle *molles*, & qui sont liées de trois liens.

On dit, dans le jardinage, tailler les jasmins d'Espagne en tête d'*osier*, c'est couper les branches tout près du tronc, comme on fait à l'*osier*.

OSTEOCOLE, pierre blanchâtre, creuse & dure, qui se trouve en plusieurs lieux d'Allemagne, dont les droguistes faisoient autrefois un grand commerce, & qui n'est plus recherchée que par les curieux d'histoire naturelle.

OSTERLINS, vaste bâtiment à Anvers, qui servoit autrefois de comptoir aux villes anseatiques.

OUATE, espèce de coton très-fin, produit dans les gouffes d'une plante qui croît communément en Égypte, & que quelques curieux cultivent en France & ailleurs. Cette plante se plaît dans les lieux humides & marécageux. Ses fenilles sont assez larges, longues & arrondies par le bout; ses fleurs sortent en bouquets, qui forment une ma-

nière d'ombelle, & elles ont leurs feuilles renversées, comme celles du martagon. La *oïate* est renfermée dans des gousses qui s'ouvrent quand elles sont en maturité : la semence qu'on y trouve mêlée, est petite, ronde & plate, tirant sur le gris-brun. C'est d'Alexandrie, qu'on tire cette marchandise, & elle vient en France par la voie de Marseille. Il y a une sorte de coton qu'on appelle aussi *oïate* : ce n'est rien autre chose, que la bourre, ou première soie qui couvre la coque des vers à soie. On la fait bouillir, & après cela, on la vend pour la véritable *oïate*, quoiqu'elle n'en approche pas, ni pour la finesse, ni pour la beauté. Ces *oïates* ne servent qu'à fourrer des robes de chambre, des courtepointes, & autres meubles & habillemens, qu'elles rendent très-chauds, sans les rendre pesants. Elles ont donné leur nom à presque toutes les autres fourrures, qui se mettent entre deux étoffes, & que l'on appelle communément *oïatée*.

OUBAN, monnoie d'or du Japon, extrêmement grande, qui a la figure d'une semelle de soulier, & qui est évaluée à 100. rixdalers de Hollande.

OUBIER, c'est une des dix espèces de faucon.

OUBLIE, pâtisserie ronde & déliée, qu'on fait avec une pâte claire & délayée avec du sucre & du miel, un peu de farine & d'eau. On a un fer fait exprès : on le fait chauffer, puis avec une cueiller à bouche, on met un peu de cette pâte sur le fer, qu'on ferme aussi-tôt, & qu'on met sur le feu, pour faire cuire l'*oublie*. Quand elle est cuite on la tire & on la sert toute ronde, ou en cornet.

OUIE ; les botanistes donnent ce nom à la grande joubarbe. Voyez *Joubarbe*.

OUILLE, ou OIL, grand potage que l'on fait en gras, ou bien en maigre ; qu'on fait en gras, avec bœuf de cimier, rouelle de veau, morceau d'éclanche, canards, perdrix, pigeons, poulets, cailles, morceau de jambon crud, saucisse & un cervelat. On passe le tout au roux, & on empâte chaque chose, suivant le tems qu'il faut pour cuire : on y ajoûte toutes sortes d'herbes, racines bien blanches, comme oignons, poreaux, carottes, panais, racine de persil, choux, navets & autres par paquets. La *ouille* en maigre, se fait avec toutes les racines ci-dessus mentionnées dans de bons bouillons de purée, ou moitié poisson.

OUPELOTE : racine d'une plante qui croît en quelques endroits des Indes Orientales, particulièrement dans les états du grand Mogol. Les Orientaux la mettent au nombre des drogues médicinales. Elle se vend à Sutate.

OURDIR, en terme de manufactures, signifie préparer, ou disposer sur une machine faite exprès les fils de la chaîne d'une étoffe, d'une toile, d'une futaine, d'un basin, &c. pour la mettre en état d'être montée sur le métier. Après que la chaîne d'une étoffe de laine a été ourdie, on la colle & on la fait sécher, sans quoi, il seroit difficile de la pouvoir bien travailler. Parmi les *ourdissoirs*, dont se servent les tisserands & tissutiers, il y en a qu'on appelle *tours*, qui sont en façon de *dévidoirs*, ou de petits *moulins* tournans debout sur un pivot : d'autres sont stables & sans mouvement, composés de deux pièces de bois, placées de bout, un peu en talut, contre la muraille, à certaine distance l'une de l'autre, auxquelles sont attachées plusieurs chevilles du haut en bas. L'*ourdissoir* des Gaziers est un mou-

lin haut de six pieds, ou environ. Il consiste en un chassis à quatre piliers, & autant de traverses haut & bas, & en un axe posé perpendiculairement au milieu du chassis. Cet axe a six grandes ailes, sur lesquelles s'ourdit la soie.

OURDIR chez les Vaniers, c'est placer l'osier autour d'un moule pour commencer à monter l'ouvrage. . . . *Ourdir un mur*, parmi les maçons, c'est y mettre le premier enduit. . . . *Ourdir à la tringle*, en terme de natrier en paille, c'est bâtir & arrêter les cordons de la natte sur les cloux des deux grosses & longues pièces de bois, que les nattriers nomment des *tringles*.

OURDON : c'est, une espèce de plante, dont les feuilles se trouvent dans les touffes, ou balles de féné; souvent ce n'est que du plantain séché & brisé, que les colporteurs vendent pour du véritable féné.

OURLET : c'est chez les ouvriers en couture, l'extrémité d'une étoffe, ou d'une toile redoublée & cousue, en sorte qu'elle y fasse une espèce de petite bordure. . . . Les maîtres coffretiers-malletiers, selliers & bourliers appellent un *ourlet*, le cuir mince, long & étroit, avec lequel ils bordent les gros cuirs, qu'ils emploient en certains de leurs ouvrages. Les *ourlets* des malles, fourreaux & étuis de pistolets, que font les coffretiers, doivent être, suivant leurs statuts, de cuir de veau ou de mouton, cousus à deux chefs de bonne ficelle bien poissée. . . . Les verriers appellent *ourlet* le tour du plat de verre, qui paroît & qui est en effet plus ferme & plus épais que le reste. Cet *ourlet* se fait avec la branche, lorsqu'en branchant la bosse, on en résoule & replie les bords.

OURS, animal sauvage, de la peau duquel on fait un très-grand commerce, & dont la peau en pelletterie est fort estimée. Il s'en fait un grand commerce pour les fourrures, soit qu'elle soit de jeunes bêtes, c'est-à-dire, *oursins* & *oursins*; soit qu'elle soit des vieux. La peau de ces derniers s'emploie ordinairement en houffes, ou couvertures de chevaux, & en sacs pour tenir les pieds chauds pendant les grands froids de l'hiver. De la peau des *oursins*, on fait des manchons & autres ouvrages de pelletterie. L'*ours* fournit encore dans le commerce sa graisse, dont on fait usage en médecine. Celle de la meilleure qualité, doit être nouvellement fondue, grisâtre, gluante, d'une odeur forte & assez mauvaise, & d'une consistance moyenne. celle qui est trop blanche, est sophistiquée & mêlée de suif ordinaire.

OURVARI, en terme de chasse, c'est le cri pour obliger les chiens à retourner, lorsque le Cerf fait un retour. . . . *Ourvari* à moitié haut est pour obliger les chiens à retourner & à retrouver les bouts de la ruse d'une bête, lorsqu'elle a fait un retour.

OUTARDE, gros oiseau, qui ressemble beaucoup à l'oie. Son plumage est varié de différentes couleurs, de blanc, de noir, de brun, de gris, & de couleur de rose. Le bec est long de trois pouces, les jambes & la moitié des cuisses couvertes de petites écailles de figure hexagone. On trouve des *outardes* qui ont trois pieds de haut, depuis le bec jusqu'aux ongles, en sorte qu'on peut regarder cet oiseau comme le plus grand après l'autruche. L'*outarde* ne peut long-tems soutenir son vol, parce qu'elle a les ailes fort courtes, à proportion de la grandeur de son corps. Elle ne se perche jamais sur

les arbres, mais elle repose à platte terre dans les campagnes, où elle se plaît uniquement. On ne trouve jamais les *outardes* dans l'eau, à moins que les campagnes où elles vivent, ne soient inondées. Elles pondent & couvent dans les bleds; & s'il arrive que quelqu'un, par hasard, vienne à toucher leurs œufs, elles les abandonnent aussi-tôt, & vont faire ailleurs une nouvelle ponte. Elles vivent de grains & de fruits. La chair de l'*outarde* est assez nourrissante, mais plus dure que celle de l'oie. Elle ne laisse pourtant pas d'être d'un bon goût, & même délicate, quand l'*outarde* est jeune. Il faut la prendre en automne, ou en hiver. Comme elle est difficile à digérer, il faut la laisser mortifier assez long-tems. Les estomacs faibles doivent s'en abstenir, ou n'en pas faire un grand usage. On apprête les *outardes* comme les oies & les oisons, & on en fait des pâtés. Il y a beaucoup d'*outardes* en Angleterre, en Flandre & en Hollande, où ces oiseaux arrivent par bandes en automne. Lorsqu'on va à la chasse des *outardes*, il faut bien se donner de garde de mener des chiens, car au moindre aboyement, qu'elles entendent de loin, elles se cachent dans les buissons, qu'elles trouvent. On les chasse d'ordinaire à cheval, parce qu'elles ont beaucoup de sympathie avec ces animaux. Elles les aiment, de manière qu'elles les laissent approcher de fort près, & c'est par ce moyen qu'on les tire avec un fusil; on les prend aussi aux filets, qu'on tend sur le bord d'une rivière, ou d'un étang.

OUTIL; instrument dont les ouvriers & artisans se servent aux différens ouvrages de leur profession, art & métier. Tels sont les marteaux, les compas, les rabots, les équerres, les villebrequins,

&c. . . . *Outil crochu*, chez les sculpteurs & marbreers, est une espèce de ciseau tranchant, tout d'acier, ou du moins de fer bien acéré par un bout, qui est à demi-courbé en crochet. C'est avec ce ciseau qu'ils atteignent dans les endroits, où les ciseaux quarrés ne pouvant entrer, & où les pointus ne suffisent pas. Ils sont propres sur-tout pour bien tourner les cheveux des bustes & statues, & bien évider les plis des draperies. . . . Les menuisiers appellent *outil à fust*, celui qui est composé d'un fust de diverse épaisseur, suivant son usage, & d'un fer plat & tranchant, quelquefois uni par le bout qui coupe, quelquefois taillé autrement, & d'un coin de bois pour affermir le fer dans la lumière. Les *outils à fust* des menuisiers s'appellent en général des *rabots*. . . . Un *outil à manche* est un outil de fer emmanché de bois, comme les ciseaux, les fermails, le bec d'âne, les gouges, &c. . . . Les lapidaires appellent un *outil plat*, un *petit cylindre*, soit d'acier, soit de cuivre, attaché au bout d'un long fer, dont ils se servent dans la gravure des pierres précieuses. Ils le nomment *plat*, parce que la section du cylindre tourné du côté de la pierre, est plate & unie, ce qui distingue cet outil de celui qu'on appelle une *charnière*, qui est aussi en forme de cylindre, mais qui creuse, comme une virole. . . . *Outil à onde* est une machine ingénieuse dont les ébénistes se servoient beaucoup autrefois, lorsqu'ils travailloient à ces tables, à ces cabinets d'ébène, qui ne sont plus à la mode, depuis que la marqueterie a été poussée en France à la perfection, où on la voit.

Les *outils* nécessaires au labourage, sont les serpes, une vrille, une alêne, des pelles de bois, ra-

teaux de bois , ou à dents de fer ,
fléaux pour battre le bled ; des
vans , une hache , un marteau à
tête de fer , provision de cloux ,
des houës , une bêche , un pic , des
coins de fer & de bois , une ou deux
coignées , des faucilles , des faux ,
des tenailles , des sarcloirs , une
scie , une tarière , un villebrequin ,
&c. Les outils d'un jardinier sont
la bêche , des rateaux de plusieurs
sortes , une serpette , un croissant ,
un gressoir , une pioche , piochons ,
ou binettes , des plantoirs , une scie
à greffer , un coin de bois pour le
même usage , des civières , brouet-
tes , &c.

OUTRE , peau de bouc , qui
étant encore garnie de son poil ,
cousue & préparée d'une certaine
façon , sert comme de baril pour
renfermer les liqueurs , afin de les
pouvoir transporter avec plus de
facilité. En Espagne , les *outrés* sont
d'un assez grand usage pour les
vins ; & en France on s'en sert pour
les huiles.

OUTRE-MER , bleu qui se
fait avec la pierre d'azur , & dont
le plus grand usage est pour la pein-
ture. Il se fait avec la plus belle
pierre d'azur , qu'on calcine dans
un mortier de fer , & qu'ensuite
on broie très-subtilement sur le
porphyre : on le mêle ensuite dans
une pâte composée de cire , de
poix grasse & d'huile ; on lave bien
cette pâte dans une eau très-claire ,
pour en séparer la partie colorante ,
qui se précipite au fond en une pou-
dre très-fine & très-belle , puis on
verse l'eau par inclination , & l'on
fait sécher la poudre qui reste , &
qui est le véritable *outré-mer*. On
peut faire quatre ou cinq sortes
d'*outré-mer* , par le moyen des
différentes lotions. La première
étant plus belle que la seconde , &c.
Pour bien choisir l'*outré-mer* , il
faut qu'il soit haut en couleur &

bien broyé , ce qui se peut con-
noître en le mettant entre les dents ;
s'il est sableux , c'est une marque
qu'il n'a pas été assez broyé. Pour
sçavoir s'il est véritable & sans mê-
lange , on en peut mettre quelque
peu dans un creuset , que l'on fera
rougir au feu ; si la couleur n'est
point changée après cette épreuve ,
il est certain qu'il est pur ; si au
contraire , on y remarque du chan-
gement , ou quelques taches noires
dedans , c'est une marque qu'il a
été falsifié. Il y a une autre espèce
d'*outré-mer* , appelé *outré-mer*
commun ou d'*Hollande* , qui n'est
autre chose que de l'azur en pierre ,
dont les couleurs , quand il est
employé par les peintres , approche
beaucoup de celle du véritable *ou-
tré-mer* , quoique cependant beau-
coup moins estimé.

OUTRE-MOITIÉ , c'est ce qui
est au-delà de la moitié. Une Lé-
sion *outré-moitié* , suffit pour faire
revenir un acheteur contre le con-
trat d'une chose achetée.

OUVERT : un *compte ouvert*
est un compte entre les marchands ,
négocians & banquiers , qui n'est
point arrêté , & auquel on ajoute
journallement des articles , soit
en recette , soit en dépense. On
dit aussi en terme de commerce de
mer , que les *ports sont ouverts* ,
quand les vaisseaux marchands y
peuvent entrer ou en sortir & y
faire leur commerce en liberté.

OUVERTES ; *têtes ouvertes* , en
terme de venerie ; ce sont des têtes
de cerf , de daim & de chevreuil ,
dont les perches sont fort écartées
qui est une des belles qualités que
peut avoir une tête.

OUVERTURE D'UNE FOIRE :
c'est le jour fixé par le magistrat
pour y commencer l'achat & la
vente des marchandises. L'*ouver-
ture de la foire* de S. Germain , &
de celle S. Laurent , à Paris , se

publie à son de trompe & se fait en vertu d'une ordonnance du lieutenant-général de police, qu'on affiche aux principaux carrefours de la ville.

OUVRABLE : jour ouvrable est celui, où il est permis aux marchands & aux artisans d'ouvrir leurs boutiques, & d'y vendre, acheter & travailler en toute liberté.

OUVRAGE, se dit, dans le négoce de ce qui est fait par la main des ouvriers, manufacturiers & artisans, chacun suivant le privilège ou permission qu'ils ont par les statuts & réglemens de leur corps & communauté. *Ouvrages noirs* : ce sont les gros ouvrages de fer que peuvent forger les maîtres maréchaux en vertu de leurs statuts, comme sont les fers de charrue, les hoües, les fourches.

OUVRAGER : c'est enrichir un ouvrage de divers ornemens. On le dit des brocards à fleurs, des velours à ramages, des damas, &c.

OUVRÉ : c'est ce qui est travaillé. Du *linge ouvré* est celui sur lequel le tisserand a fait divers ouvrages, & représenté des figures, des fleurs, des compartimens; c'est ce qu'on appelle aussi *linge damassé*.

OUVREAU; c'est, dans les fourneaux à verre, les bouches ou ouvertures où sont les pots dans lesquels se fondent les matières propres à la vitrification; c'est aussi par les *ouvreaux* que l'on prend le verre au bout de la felle pour le souffler, qu'on le chauffe & qu'on l'ouvre. On appelle *grand ouvreau* une ouverture de fourneau qui a plus du double des autres ouvertures, & qui est assez grande pour que le plat de verre, dont le diamètre a plus de dix pieds & demi, puisse s'y ouvrir & en sortir, sans courir

aucun risque d'être cassé en le retirant. Les deux *ouvreaux* des côtés s'appellent les *ouvreaux des ailes*, & plus ordinairement les *ouvreaux à cueillir*.

OUVRIER, se dit de tout artisan qui travaille de quelque métier que ce soit. On nomme *ouvriers* en draps d'or, d'argent, de soie, & d'autres étoffes mélangées, ou *ouvriers* de la grande navette, les fabriquans & manufacturiers qui fabriquent & sont sur le métier, avec la navette, toutes sortes d'étoffes d'or, d'argent, de soie, ou mêlées d'autres matières, comme fleur de laine, coton, poil & fil, &c. A Paris, à Lyon, à Tours, les *ouvriers* de la grande navette forment des communautés considérables. Ils ont des maîtres & gardes jurés pour la conservation de leurs privilèges. . . . On nomme *ouvriers en fer-blanc & noir*, les ferblantiers. . . . Dans la plupart des hôtels des monnoies, on appelle *ouvriers* ceux qui coupent, taillent & ajustent les saons pour les réduire au poids des espèces, & les rendre conformes aux dénaux & poids matrices.

OUVRIR LA LAINE; c'est la battre sur une claie pour la dépouiller de toutes ses ordures, & la passer ensuite entre deux cardasses. . . . *Ouvrir les peaux*; c'est, chez les chamoiseurs, les faire passer sur l'appailillon pour les rendre plus maniables & plus molles. . . . *Ouvrir la bosse*, en terme de verrerie, c'est lorsqu'après que le verre soufflé à plusieurs reprises, a pris enfin la forme d'un bocal ou d'une calebasse, & qu'il a été incisé & branché, on le présente au feu du grand ouvreau, & qu'on l'y tourne en rond jusqu'à ce que cette bosse s'étende d'elle-même, & s'ouvre tout-à-fait, en sorte qu'elle forme ce qu'on appelle un *plat*, ou *rond de verre*.

OUVRIR UN COMPTE ; c'est écrire en gros caractère, sur un grand livre, le nom & la raison de celui avec qui l'on commence à faire quelques affaires.

OUVROIR ; c'est, dans les manufactures de laine, le lieu où sont montés les métiers, & où les ouvriers travaillent.

OXICEDRE, arbre ordinairement tortu, qui croît dans les pays chauds, connu en Provence & en Languedoc, sous le nom de *cadé*. Les feuilles sont longues & piquantes, toujours vertes. Son fruit verd dans le commencement, devient rouge en mûrissant. On tire du tronc de cet arbre, en y faisant des incisions, une gomme très-claire & très-transparente, qui est le véritable sandarac. C'est du bois de l'*oxicedre* que l'on tire par la cornue la vraie huile de cadé, souveraine pour les dartres vives & farineuses. On s'en sert aussi utilement pour guérir la gale des chevaux, des bœufs, & autres bestiaux.

OXYACHANTA, arbrisseau épineux, espèce de néslier qu'on appelle autrement *aubépin*, ou *épine blanche*.

OYE, gros oiseau à col long, les jambes courtes, & les pattes à-peu-près comme celles des canards. Il vit sur terre, & se plaît sur l'eau. Il y a l'*oye domestique* & l'*oye sauvage*. On donne le nom de *jars* au mâle. On doit choisir l'*oye domestique* tendre, ni trop jeune, ni trop vieux, bien nourri, & qui ait été élevé dans un air pur & sec. L'*oye sauvage* est d'un meilleur goût que l'*oye domestique*, parce qu'étant dans un mouvement plus considérable ; sa chair est moins chargée de sucs visqueux & grossiers. L'*oyson* contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Le domestique contient aussi beaucoup de phlegme ; le sauvage en contient moins. L'*oyson*

nourrit beaucoup, & produit un aliment solide & durable, mais il est un peu difficile à digérer. Quand cet oiseau est trop jeune, sa chair est visqueuse est propre à produire des humeurs grossières & excrémentielles. Quand au contraire il est trop vieux, sa chair est sèche, dure & d'un mauvais suc, & elle cause des indigestions & des fièvres ; ainsi, en général, la chair d'*oyson* est plus agréable au goût, qu'elle n'est salutaire, parce qu'elle abonde toujours en sucs lents & grossiers qui la rendent de difficile digestion ; c'est pourquoi on en doit user sobrement ; cependant elle est convenable aux personnes robustes qui ont un bon estomac, ou qui font beaucoup d'exercice, parce qu'elle nourrit beaucoup, & qu'elle produit un aliment durable. On prétend que la chair d'*oyson*, dont les Juifs se servent assez fréquemment, ne contribue pas peu à les rendre d'un tempérament atrabilaire, d'une humeur sombre, triste & noire, & d'une mauvaise couleur. De toutes les parties de l'oye, il n'y a que le foye & l'estomac que *Galien* approuve parmi les alimens ; cependant l'aîle est aussi très-bonne.

On mange les *oyes* & les *oysons* à la broche, à la daube, à la braïse : on fait des potages d'*oysons farcis*, des patés, &c.

Les *oyes sauvages* ne sont pas si grosses que l'*oye domestique*, & elles ont le bec plus petit. On les trouve par bandes paissant dans les bleds verts. Ils y volent ordinairement sur le soir, & on les y voit aussi le matin. Pendant la plupart du jour, ils restent dans les prairies, après les débordemens des eaux, s'éloignant le plus qu'il est possible des hayes & des arbres, où ils croient qu'on peut leur dresser des pièges. On les prend aux lacets comme les canards. Ces oiseaux

font de difficile abord quand ils sont dans les étangs ; car leur méfiance les fait toujours éloigner le plus qu'ils peuvent de la portée des chafseurs. L'oye est d'un grand rapport. On en tire plusieurs marchandises pour le commerce , outre le profit qu'on en tire pour la cuisine , lorsqu'on les engraisse. Le duvet est une plume fine & délicate , qu'on tire du col , de dessus le ventre & de dessous les ailes. Quelques-uns en font deux récoltes par an , d'autres seulement une. Ceux qui en font deux , ôtent la première plume au printems & la seconde au mois de Novembre , cette dernière plus modérément à cause de l'approche de l'hyver. Quand on veut faire trois récoltes de duvet , l'une se fait à la fin de Mai après leur première ponte ; l'autre , à la St. Jean , & la troisième au mois d'Août. Mais dans quelque tems qu'on ôte le duvet , il faut attendre qu'il soit mûr , ce qu'on connoît , quand il tombe de lui-même : autrement , les vers s'y mettent , à cause du sang qui sort au bout du tuyau , lorsque la plume n'est pas en maturité. La plume d'oye morte n'est pas si bonne que celle de l'oye

vivante. Elle a ordinairement une odeur forte : les marchands tapissiers , merciers font le commerce du duvet..... Les plumes à écrire sont une seconde marchandise que l'oye fournit au négoce. Elles se tirent de l'aile de l'oiseau au mois de Mars & au mois de Septembre. Il y en a de deux sortes , les grosses plumes , & les bouts d'ailes. Elles se vendent par les merciers pape-tiers , au millier , au cent , au quarteron , après les avoir préparées & affirmées en les passant légèrement sous la cendre chaude , & les avoir mises en paquets..... Les cuisses d'oye salées qu'on tire de bayonne & d'Auch, & qui sont fort estimées , sont une troisième marchandise que fournissent ces oiseaux..... Enfin la graisse d'oye est une quatrième marchandise qu'on en tire. Elle a plusieurs propriétés en Médecine.... Ce qu'on appelle *merde d'oye* est une couleur jaunâtre , mêlée de verd , qui ressemble en quelque sorte à l'excrément de cet oiseau..... Les anciens statuts des Maîtres rôtisseurs de la ville & fauxbourgs de Paris leur donnent la qualité de Maîtres du métier d'oyers & rôtisseurs.



de qu'on nomme *grosse*, en France. A Pégú, le *pagiavel* est de quatre pièces.

PAGNES, couvertures en usage sur les côtes de Guinée, & aux Indes orientales, & dont les habitants de ces pays se couvrent depuis la tête jusques aux pieds. Les Portugais établis à Cachéa, & en d'autres lieux de cette côte, en font un grand commerce. Elles sont ordinairement teintes avec l'indigo.

PAGODE, monnoie d'or, petite, ronde, assez grossière, aplatie en façon de lentille, & pesant un grain & demi plus que la demi-pistole d'Espagne, & qui vaut environ dix rixdales de Hollande. Les *pagodes* sont extrêmement communes sur la côte de Coromandel; les unes sont frappées par les souverains des différens royaumes de cette côte; les autres le sont par les Hollandois qui en font battre quantité à Naga-Paternam. Les Anglois en font fabriquer aussi à Madras-Paternam; pour l'ordinaire, elles ont toutes l'empreinte d'une idole logée dans une petite niche; & sur le revers, il y a de petits points relevés en bosse. On fabrique aussi à Narsingue, & autres lieux, des *pagodes d'argent*, de différens prix, & à divers titres. Les moindres valent huit tangas, ce qui revient à sept sols six deniers tournois.

PAILLASSON, grosse couverture de paille, soutenue par des bâtons, & entrelassée avec des cordes, du plion ou de l'osier, dont se servent les jardiniers pour garnir leur couches & garantir les espaliers des injures de l'air. Pour faire des *paillassons*, on couche à terre trois échalas, environ de six pieds de long, éloignés les uns des autres de deux à trois pieds. On fait, en travers de ces échalas, un lit de paille de seigle, épais d'un bon pou-

ce, haut de cinq à six pieds, & aussi long que les échalas. On met ensuite sur ce lit de paille trois autres, échalas pareils aux trois premiers, vis-à-vis desquels on les place. On lie ceux de dessus avec ceux de dessous, avec de l'osier; & enfin l'on met sur l'un des côtés de cet ouvrage deux autres échalas en travers, pour qu'il soit solide; voilà la façon ordinaire des jardiniers. L'auteur de l'*Ecole du potager* en enseigne une autre, qui est de faire les *paillassons* avec de la ficelle. Voyez *Tome I*, pag. 112, & suiv.

Ces *paillassons* servent à mettre sur des couches de petites salades, des raves printannières, & autres plantes qu'on veut conserver contre le froid des nuits, les neiges, la grêle, le vent, le hâle, &c. On met ces *paillassons* à plat sur des couches; & pour empêcher qu'ils n'en approchent de trop près, on garnit les couches de quelques autres échalas mis en travers, & soutenus par de petits pieux. On se sert aussi des *paillassons* pour garantir les espaliers des roux-vents & de la grêle.

PAILLIE; c'est le tuyau & l'épi des gros & menus bleds. La paille de seigle est longue, & sert à faire des gluis ou de la grande paille pour lier les gerbes, accoler les vignes & autre chose qui concerne l'agriculture. La paille de froment sert de fourrage aux bestiaux. Celle d'orge n'est point propre aux chevaux & aux vaches, à moins qu'on n'ait soin, avant de la leur donner, d'en ôter l'épi, à cause de la balle, dit-on, qui entre dans leurs dents, & qui les empêche de manger. Les laboureurs appellent *menues pailles*, les balles des grains où il y a quelques épis mêlés; elles sont très-bonnes pour les bestiaux. Les *grosses pailles* servent à la

nourriture & à la litiere des chevaux, vaches, bœufs, & autres bestiaux, sur-tout celle de froment. La grande *paille* sert aussi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillasses & des nattes, empailler les chaises, &c. Pour cela, il ne faut pas qu'elle ait été battue. Comme la *paille* de seigle est la plus longue, & par conséquent la meilleure pour ces usages-là, on en bat seulement les épis, en les tenant par poignées, panchés sur le bord d'un tonneau pour en ôter le grain, sans briser la *paille*. On l'appelle du *glui*, ou *feurre long*. On la vend ordinairement par *nombres*. Un *nombre* ou *grosse*, est de douze douzaines de bottes. Le *fouare du seigle* sert encore à faire des liens de vignes & de gerbes.

On conserve les *pailles* sur des perches sous quelques appentis, hangars, écuries, granges ou greniers; ou bien on les met en meule dans la basse-cour ou ailleurs, où elles ne puissent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, crainte du feu. À l'égard de la basse, ou pellicule qui enveloppe le grain, & que le fléau, le van & le crible en séparent, les laboureurs l'appellent la *menue paille*. On la mêle avec l'avoine des chevaux, & ces *menues pailles* sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux. On les donne aussi en buvées aux vaches; elles servent encore à mûrir & à garder les fruits. Les Italiens & les Espagnols ne font que couvrir de natte la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été. Les *pailles* doivent être converties en engrais pour la terre même sur laquelle elles ont été dépouillées, soit pour la nourriture des bestiaux, soit pour les fumiers. C'est une *clause de style* de tous les baux de campagne; & les fermiers

doivent laisser les *pailles* & les *pailliers*, quand ils sortent. Les *pailliers* sont la *paille* fourragée par les moutons ou autres bestiaux qui ont mangé l'épi & le grain qui étoit resté dedans; en sorte qu'elle ne vaut plus rien que pour faire de la litiere, & pour être pourrie & convertie en fumier. On nomme aussi *paillier* la basse cour d'une métairie où l'on nourrit des bestiaux, & où l'on porte les *pailles* & fourrages, dont on fait des meulons pour les conserver jusqu'à ce qu'on en ait besoin pour faire de la litiere & du fumier.

Il se fait un grand commerce de *paille* pour la nourriture de toutes sortes d'animaux. Il y a même, à Paris, des communautés des arts & métiers, dont tous les ouvrages des maîtres ne consistent qu'en *paille*, ou du moins qui sont beaucoup d'ouvrages où il y en entre, tels sont les nattiers & tourneurs-empaillieurs de chaises. On se sert aussi de la *paille* dans le négoce pour faire des emballages, de ballots & caisses de marchandises qu'on veut transporter au loin par les voitures.

PAILLE, en terme de *jouaillerie*, est un défaut qui se trouve dans les pierres précieuses, particulièrement dans les diamans; c'est quelque petit endroit obscur, étroit, & un peu long, qui se trouve dans le corps de la pierre, & qui en interrompt l'éclat & le brillant. Quelques-uns confondent la *paille* avec la *glace*, & la *furdité*; mais ces trois défauts sont différens. Les *pailles* diminuent considérablement le prix du diamant.

PAILLE, est aussi un endroit défectueux dans les métaux, qui les rend cassants & difficiles à forger. On le dit sur-tout du fer & de l'acier. On appelle encore *pailles de fer* & *pailles d'acier*, des espèces

d'écaillés qui tombent de ces métaux, quand on les forge à chaud. Elles servent à faire le noir, & quelques autres couleurs des peintres sur verre.

PAILLET : les marchands de vin appellent *vin paillet* un vin rouge, foible & très-clair.

PAILLETTE, petite particule d'or que l'on recueille dans quelques rivières, dans des torrens, & dans des lieux où il y a des mines de ce riche métal. Il se fait sur les côtes d'Afrique, & tout le long de la côte d'Or, un grand négoce de ces *paillettes d'or*. . . . Il y a aussi des *paillettes d'argent*; mais elles ne se trouvent que dans les mines de ce métal. On nomme *arpailleurs* les ouvriers des mines, qui ont soin d'y recueillir tous ces petits grains d'or échappés à la première recherche. . . . *Paillette* se dit enfin de petits grains d'or ou d'argent, ronds & aplatis, & percés au milieu, dont on parseme quelquefois les broderies pour leur donner plus d'éclat. On fait aussi des *paillettes d'acier* qu'on mêle dans les jais blancs & noirs, dont on fait des broderies pour le petit deuil des femmes.

PAILLEUR; c'est celui qui fait le commerce des pailles. Chaque grande maison a son *pailleur*, qui a soin de fournir ce qu'il en faut pour entretenir les écuries, pour le ratelier & pour la litière. Ce commerce se fait ordinairement par les fermiers de la campagne des environs de Paris, en payant le droit de barrage aux entrées de la ville, à tant pour cent.

PAILLEUX, métal qui a des pailles; c'est un grand défaut pour le fer ou pour l'acier d'être *pailleux*, outre que cela les rend cassans, ils souffrent un grand déchet à la forge.

PAILLONDE SOUDURE. Les

orfèvres donnent ce nom à un petit morceau de soudure ou de métal mince ou allié, qui sert à souder les ouvrages d'orfèvrerie. Lorsqu'on veut souder quelque chose, on coupe la soudure par *paillons*. . . .

On donne aussi le nom de *paillons* à de petites feuilles quarrées de cuivre battu très-minces, colorées d'un côté que l'on met par petits morceaux au fond des chatons des pierres précieuses & cristaux.

PAIN, masse de pâte, aliment ordinaire de l'homme fait de farine pétrie & cuite. On en fait, à la campagne, de trois sortes, l'un pour le maître, l'autre pour les valets & servantes, & le troisième pour les chiens. Le premier se fait de froment pur : on mêle du seigle ou du méteil, dans le second; & le troisième ne se fait que des recoupes, autrement dit du son. Pour faire du *pain*, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent. Le *pain* de cuisson ou de ménage est celui qu'on cuit dans la maison, soit à la ville, soit à la campagne. Les *pains* qu'on fait pour les domestiques, sont appelés *pains de brasse*. Ce sont de grands *pains* ronds, faits de farine de bled-méteil ou de seigle, ou mêlé de froment, suivant les provinces. Ce *pain* est nourrissant & rassasiant, convient fort aux gens de travail qui sont robustes, & qui ont besoin de force. Le *pain* de boulanger est différent du *pain* de cuisson : on en fait, à Paris, de différentes sortes, comme *pain mollet*, *pain demi-mollet*, *pain* de pâte ferme, *pain* de café, petits *pains* à la reine, &c. La pâte du *pain mollet*, *pain* de café, & autres, est plus molle que celle du *pain* de pâte ferme, du nombre duquel est le *pain* de Gonesse, que les boulangers de la ville & des environs y ven-

dent. Tous ces *pains* se pétrissent plus ou moins durs, suivant leurs différentes qualités.

Comme c'est pour ceux qui vivent dans leurs terres, que nous écrivons, entrons dans un plus grand détail. Pour faire du *pain*, les eaux les plus légères sont toujours les meilleures; ainsi, en général, celles de sources & de fontaines, & de puits, sont à préférer à celles des rivières qui ont toujours quelque chose de grossier; cependant on s'en sert, en bien des endroits, avec succès. Pour faire le *pain*, il faut avoir un levain pesant deux ou trois livres, plus ou moins, suivant la quantité de *pain* qu'on veut faire. Ce levain n'est autre chose qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant sept ou huit jours, & qui s'est aigrie. Il est nécessaire d'en avoir pour faire du *pain*, sans quoi on ne pourroit y réussir. Ce levain se prend de la dernière fournée du *pain* qu'on a faite, soit de froment, de méteil, ou autre nature de *pain* qu'on veut faire. C'est un morceau de pâte, gros à peu-près comme la tête qui, en s'aigrissant, fermente, & fait fermenter la pâte où on le met; les uns y mettent du sel, les autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain, & des pommes sauvages, de la levure ou écume de bière, qui font tous des acides qui provoquent la fermentation.

De quelque manière qu'on fasse le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conserver. Pour cela, on le couvre de farine, on le met au pied du lit entre la paillasse & le lit de plume ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain, en mettant bouillir du froment dans de l'eau, dont ils écument la mousse qui surnage, la laissent épaissir, & l'emploient en pâte où elle fait un *pain* fort léger.

Les boulangers de Paris n'emploient que de l'écume de bière qu'ils détremperont avec de la farine pour en faire le *pain mollet*. Les bleds de France, qu'on estime le plus, sont ceux de Beauce, de l'isle de France, de Brie, de Picardie, de Champagne, de la campagne du Neubourg, proche Evreux en Normandie. Le bled de Beauce & de haute Normandie est de plus grande moutre, & se pétrit mieux que les autres, parce qu'il vient en terre grasse & lisse. Celui de l'isle de France est plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais le *pain* en est meilleur & plus blanc. Le bled de Brie est plus lourd que les précédens, & il rend moins; il est plus court, plus petit, & fait le *pain* moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie est inférieur aux autres; il est dur, revêche, plus couenneux, plus difficile à moudre, & il laisse toujours beaucoup de farine dans le son. Le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres provinces, leur cède à toutes; & quoiqu'il soit de belle apparence, il rend moins que les autres, & est plus long à moudre: il est long, menu, & fendu par le milieu.

Un bon setier de farine de bled pèse, avec le son, deux cent quarante livres. On fait ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de *pain*; mais pour revenir à la manière de faire du *pain*, on met la quantité de farine qu'on veut dans une huche qui sert à pétrir le *pain*. On range la farine des deux côtés de la huche, laissant un vuide dans le milieu où on met le levain; ensuite on fait chauffer la quantité d'eau qu'il faut. Quand elle est chaude, à y souffrir aisément la main, on la jette dans le milieu de la huche pour en dé-

trempier le levain ; & quand il est bien délayé , on en forme petit-à-petit , avec un tiers de la farine , une pâte un peu ferme qu'on laisse au milieu de la huche ayant soin de la couvrir d'une serviette. On renverse dessus les deux côtés de la farine qui restent , puis on la couvre du couvert de la huche. Si c'est en hiver , & que le froid se fasse sentir trop fort , il faut couvrir le levain de quelque chose qui soit chaud ; cela se fait ordinairement le soir ; & le lendemain matin , on fait la pâte de la manière suivante. On fait encore chauffer de l'eau , comme pour le levain : on le délaye encore bien , en sorte qu'il n'y ait pas de grumeaux. Quand le tout est bien délayé , on forme la pâte du reste de la farine , sur-tout on doit prendre garde de ne point mettre trop d'eau , de peur que la farine ne manque , ce qui s'appelle *noyer le mélinier*. Il faut même garder un peu de farine pour tourner le pain. Quand toute la pâte est faite , on la laisse dans la huche , & on la couvre d'une nappe. Si c'est en hiver , on fait chauffer la nappe , & on la couvre d'autres choses. Si le froid se fait trop sentir , il faut mettre un réchaud de feu sous la huche. On laisse la pâte , en cet état , une heure ou une heure & demie ; ensuite on met le feu au four , & pendant qu'il chauffe , on tourne le pain de la grosseur qu'on le souhaite , & on le met sur une table avec un drap dessous , faisant en sorte que les pains ne se touchent point l'un contre l'autre.—

Comme on ne cuit que tous les huit jours en campagne , il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain ; on le couvre de farine , comme on l'a dit , & on le met toujours dans un endroit chaud. Il ne se garde pas plus de quinze jours bon. Quand il est trop

aigri , & qu'on ne peut pas en avoir d'autre , il ne faut qu'y mettre de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire pour le détremper & animer la chaleur qui le fait fermenter. Plus la pâte maniée est pétrie vite & mollement , plus le pain est léger & agréable au goût ; c'est pourquoi on fait toujours celle du pain bourgeois molle , au lieu que celle du gros pain & du pain de ménage , se pétrit moins , plus lentement , & elle est plus ferme. Dans la Beauce , avant de pétrir le pain , on rafraîchit le levain , en été , avec de l'eau fraîche de rivière , à midi , à cinq heures & à neuf heures du soir ; & en hiver on se sert d'eau tiède , & ensuite on pétrit le pain. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de l'isle de France , qu'à celui de Beauce. Le bled de Picardie est sujet à faire du pain gras cuit. Le bled de Champagne prend un goût de terre , qui s'augmente dans la pâte , quand le levain a trop fermenté ; c'est pourquoi il faut l'employer tout frais , & faire le pain vite. Le pain de méteil est toujours gras & fort à pétrir. Il faut bien le manier pour lui faire prendre corps. Pour ceux qu'on ait d'expérience à faire du pain , on connoît , à la vue , quand la pâte est levée ; d'autres en faisant la pâte y enfoncent le poing jusqu'au fond ; & ils la croient suffisamment revenue , quand le trou qu'a fait le poing , se remplit de lui-même.

Pour chauffer le four , on se sert de toutes sortes de matières combustibles , comme éclats de bois , fagots , bourrées , épines , bruyères , échalias rompus , farnens de vigne , chaume , paille , &c. Chacun se sert de ce que le terroir lui fournit. En chauffant le four , il ne faut pas brûler le bois par-tout en même tems , mais tantôt d'un côté &

tantôt de l'autre , & nettoyer continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également , & à propos. Lorsqu'il l'est trop , le dessus du *pain* brûle , & le dedans ne cuit pas ; & quand le four n'est pas assez chaud , le *pain* ne prend pas couleur , & ne cuit point. On connoît qu'un four est chaud , quand frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte , il en sort des étincelles de feu. Pour lors on cesse de les chauffer , on ôte les zifons & les charbons , on range quelque peu de brasier à côté de la bouche du four , on la nettoie avec la patrouille & l'écouvillon , qui est une perche de cinq ou six pieds , au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge qu'on mouille dans de l'eau claire , & qu'on tord avant que de s'en servir ; après cela , on bouche le four un peu de tems pour lui laisser abattre sa chaleur , qui noirciroit le *pain* , si on l'y enfournoit inconsidérément ; & lorsqu'on juge que cette ardeur est un peu ralentie , on ouvre le four pour enfourner le *pain* le plus promptement & le plus proprement qu'il est possible. On commence toujours par les plus *gros pains* , dont on garnit le fond & les rives du four , gardant toujours le milieu pour y placer le *petit pain* , qui est celui du maître ; autrement il brûleroit : c'est aussi par ce milieu qu'on finit d'enfourner : ensuite on bouche bien le four , crainte que sa chaleur ne se dissipe. Deux heures & demie après , tems nécessaire pour la cuisson du *pain bourgeois* , on en tire un pour voir s'il est assez cuit , & particulièrement par-dessous , en le frappant du bout des doigts. S'il raisonne , ou qu'il soit assez ferme , c'est une marque qu'il est tems de le tirer , si non on le laisse encore un peu de tems ,

jusqu'à ce qu'il soit tout-à-fait cuit. On ne tire le *gros pain* que quatre heures après qu'il a été enfourné : on voit alors s'il est cuit. Sans une parfaite cuisson , toute sorte de *pain* est désagréable & mal-faisant ; s'il n'est pas cuit , il sent la pâte , s'il l'est trop , il en devient si rouge , qu'il en perd tout son goût.

Quand le *pain* est bien cuit , & retiré du four , il faut le poser sur la partie la plus cuite , afin qu'il se rehumecte & qu'il se refroidisse , s'il a trop de *chapelle* , c'est-à-dire , si la croûte de dessus est trop élevée ; ce qui arrive ordinairement , lorsqu'on n'a pas écouvillonné le four ; on met le dessus du *pain* dessous , au lieu que s'il est égal , on l'appuie contre le mur , en le posant sur le côté qui est assez cuit. On ne doit point enfermer le *pain* qu'il ne soit refroidi tout-à-fait ; ensuite on l'enferme dans une huche posé sur le côté , afin qu'étant ainsi rangé , il puisse avoir de l'air également par - tout. Pendant les grandes chaleurs , la huche où est le *pain* doit être placée dans la cave , afin d'empêcher le *pain* de moisir. Les économes & bons ménagers ont toujours , pour les domestiques , une demi-sournée de *pain vieux* , quand on en fait de nouveau , & de ce nouveau , on fait manger d'abord le plus mal-fait & le moins cuit ; car les plus cuits se rassoupièrent avec le tems. Un *pain* rassis remis au four , regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit , pourvu qu'il soit mangé promptement , après qu'il a été repassé au four.

La farine d'orge ne se pétrit pas si aisément que les autres ; & le *pain* d'orge est toujours fort sec , facile à émier , & peu nourrissant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y emploie , & de la manière

de le pétrir. Il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, & bien tourner la pâte. Le levain contribue aussi à la faire fermenter. On le fait de même que le *pain de froment* & de *méteil*. On fait beaucoup de *pain d'orge* à la campagne. Le *pain d'orge quarré*, *orge prime* ou *escourgeon* se fait de même que celui d'orge ordinaire, mais on n'en use pas si communément; c'est seulement un secours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Le *pain de Sarasin*, appelé *bled noir*, est la nourriture des paysans de la basse Normandie & de la Bretagne. De cette farine ils font aussi de la bouillie & des galettes. On fait aussi, en bien des endroits du royaume, du *pain* de la farine d'avoine: il est rude, lorsqu'il n'y entre point de meilleure farine. Les pauvres gens y mêlent quelquefois de la farine de pois & des fèves; mais c'est dans l'extrême nécessité, ou lorsque la cherté du *pain* est excessive. Ces farines mêlées ensemble ne font corps que difficilement, & ce n'est qu'à force de bras que la pâte se lie.

Dans le Béarn & en Gascogne, & dans les autres pays des landes & des montagnes, on fait du *pain de millet*; la farine ne se pétrir pas comme les autres. On la met dans une chaudière: on en remue fortement la pâte avec un bâton, jusqu'à ce qu'elle soit cuite, de manière qu'elle se rompe; c'est pour lors qu'elle en est meilleure & plus délicate; cela fait, on l'ôte de la chaudière, on la coupe par morceaux, & on la mange. Ce *pain*, dit-on, n'est pas mauvais; mais il en faut tous les jours faire du nouveau, parce que n'étant pas cuit au four, comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns

y mêlent de la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, disent que ce *pain* est meilleur, lorsqu'il n'y entre que de la farine de *millet*. Les montagnards font leur repas de ce *pain*, qu'ils mêlent dans du petit lait salé, ou avec du fromage. Cette nourriture seroit d'un assez bon secours en bien des endroits, si le *millet* y croissoit communément.

Le *pain de panis* se fait comme celui du *millet*, & a les mêmes qualités, puisque le *panis* est une espèce de bled qui ne diffère du *millet*, qu'en ce que les grains de *panis* sont en grappes. Il vient en été, en moins de quarante jours. Il aime les terroirs secs, légers & sablonneux; & comme il est fort chaud, il croît encore plus vite que le *millet*; l'un & l'autre de ces grains font un *pain* aussi sec, & aussi facile à émier, que la cendre. Les Perigourdins fricassent leur *pain de panis* avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Le *pain de riz* a son mérite; & pour le faire, on fait moudre du riz avec du seigle, puis on en pétrit la farine à l'ordinaire: quelques-uns y ajoutent la farine du *millet*; mais ils prétendent que le *pain* ne profite pas tant, que lorsqu'il n'y a que de la farine de seigle mêlée. Ce ménage se pratique dans les pays où le riz croît en abondance. Voyez *Riz*.

Le *bled de Turquie* ou le *maïs* vient assez communément en France, surtout en Franche-Comté, Bourgogne & Bresse. Il y sert de nourriture à l'homme, ainsi qu'à bien des animaux domestiques. Le *pain* s'en fait de la même manière que celui de bled. Il est difficile à digérer, quand on n'est pas accoutumé d'en manger; mais lorsque l'estomac y est fait,

on en mange comme d'autres. Le goût n'en est pas des plus agréables, mais on l'estime plus que le *pain d'orge pur*. Il feroit à souhaiter qu'en France on cultivât ce grain plus qu'on ne fait; on s'en trouveroit mieux en bien des occasions.

Dans l'Auvergne on fait du *pain de châtaignes* & de *marrons*. On fait aussi du *pain de citrouille*; c'est en faisant bouillir la *citrouille* comme celle que l'on veut fricasser. On la passe au travers d'un gros linge, pour en ôter les filamens. On y met de l'eau dans laquelle la *citrouille* a cuit, autant qu'il est nécessaire, pour pétrir à l'ordinaire, & en gouvernant la pâte à deux levains; on fait du *pain* un peu gras cuit & jaune; il est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement & d'avoir le ventre libre.

Le *pain de froment* convient à tout le monde, particulièrement aux mélancoliques; c'est le meilleur de tous les *pains* & le plus délicat. L'excès de ce *pain* produit des crudités âcres, qui épaississent le sang, & en retardent la circulation.... Le *pain de méteil*, qui est fait avec de la farine de seigle & de froment, a un goût fort agréable: il est moins nourrissant que celui de froment; mais ce *pain* est rafraîchissant, & tient le ventre libre. Dans beaucoup de nos provinces, à la ville, comme à la campagne, on n'use point d'autre *pain* chez les gens aisés & les riches laboureurs... Le *pain de seigle* est encore plus rafraîchissant que celui de méteil, mais il est moins sain & moins nourrissant. Il convient aux bilieux, parce qu'il tient le ventre fort libre; mais nullement aux mélancoliques; car il est rempli de sucs grossiers qui épuisent beaucoup le sang..... Le *pain d'orge* est beaucoup moins nourrissant que les précédens. Il contient beaucoup d'acides, & est fort

lourd à l'estomac; il ne convient qu'à des gens robustes.... Le *pain de bled de Sarrazin* nourrit peu, mais un peu plus que celui de seigle, dont il approche fort. Il n'est pas si lourd, & il se digère facilement.... Le *pain d'avoine* est fort lourd & peu agréable, mais beaucoup nourrissant.... Le *pain de millet* est encore plus lourd, & moins agréable, mais fort nourrissant.... Le *pain de châtaigne* qu'on fait sécher sur des claies, n'est bon que pour les Limousins qui s'en accommodent..... Comme les *pains de panis*, de *riz*, de *bled de Turquie*, ne sont point des *pains* connus en France, nous ne disons rien de leurs propriétés.

PAIN A-CHANTER; c'est du *pain* sans levain qui sert pour le sacrifice de la messe.

PAIN-D'ÉPICE, c'est du *pain* assaisonné d'épices, qu'on pétrit avec de l'écume de sucre ou avec du miel jaune.

PAIN-DE-COCU, est une petite herbe qu'on mange en salade, que les jardiniers nomment autrement *alleluya*.

PAIN-DE-POURCEAU, plante qui pousse des feuilles presque rondes, de couleur verte, brune & marbrée de blanc par-dessus, purpurines par-dessous, attachées à des queues; ses fleurs sont purpurines, de bonne odeur, portées sur de longs pédicules; elles sont taillées en godet dans leur partie inférieure, & la partie supérieure de ce godet est découpée en cinq parties. Il leur succède un fruit sphérique & membraneux, qui s'ouvre en plusieurs parties, & qui contient des semences irrégulières. On se sert de la racine du *pain de pourceau* pour guérir les obstructions & résoudre les tumeurs. Cette plante a été ainsi appelée, parce que sa racine est faite comme un *pain*, & que les cochons en mangent.

PAIN. Ce nom se donne aussi à plusieurs corps ou matières qu'on réduit en masse pour la facilité du commerce & du transport.... *Pain-de-sucre*, est du sucre raffiné, dressé dans des moules de figures conique, enveloppé de gros papier gris ou bleu. Voyez *Sucre* *Pain-de-savon* ; c'est du savon dressé dans des moules d'un pied & demi en carré, & environ trois pouces de hauteur. Voyez *Savon* *Pain-de-craie*, c'est un morceau de craie de forme carrée, arrondie, long de six pouces, & épais de trois à quatre. Voyez *Craie* *Pain-de-cire*, est une masse de cire plate & ronde, d'environ un pied de diamètre, & de trois pouces de hauteur. Voyez *Cire* *Pain-de-bougie* ; c'est de la bougie filée, pliée ou tortillée d'une certaine manière pour s'en servir plus commodément. Voyez *Bougie* *Pain-de-lie* ; c'est de la lie sèche, que les vinaigriers tirent de leurs presses, après en avoir exprimé tout le vin pour faire leur vinaigre. Voyez *Vinaigre* *Pain-d'acier*, sorte d'acier qui vient d'Allemagne, différent de celui qu'on appelle *acier en bile*. Voyez *Acier*. *Pain-de-roses*, ou *Chapeau de roses*, c'est le marc des roses qui reste dans les alambics, après qu'on en a tiré l'eau, l'huile, ou les autres extraits. Voyez *Rose-fleur*.

PAINS, ou *Meules de fromage* ; ce sont de grands fromages plats & ronds, de la forme des meules à remouleurs. Il en vient d'Italie, de Suisse & d'Angleterre, de diverses grandeurs & de différents poids.

PAIR, en terme d'arithmétique, se dit des nombres qui peuvent être divisés en deux parties égales sans reste. Parmi les marchands négocians & banquiers, on dit que le change est au pair, pour faire en-

tendre qu'il est égal de part & d'autre... *Pair*, se dit aussi de l'égalité des monnoies entr'elles.

PAIRE ; ce sont deux choses parfaitement semblables, & dont l'une ne se vend presque jamais sans l'autre, comme une *paire* de lunettes, de mouchettes, de ciseaux, de forces, de tenailles, de pincettes, &c.

PAISSEAU : nom qu'on donne, en quelques provinces, à ce qu'on nomme, à Paris & ailleurs, *échalas*. Voyez ce mot *Paisséau*, est aussi une espèce de laine croisée, un espèce de serge qui se fabrique en Languedoc.

PAISSELURE, menu chanvre employé par les vigneron, pour lier, aux paisséaux, les bourgeons des vignes, après les avoir taillées ; c'est un terme familier aux vignerons & autres gens de la campagne. Les paquets de *paisselure* contiennent plusieurs poignées.

PAISSON ; c'est ce que les bestiaux mangent dans les forêts & à la campagne, & se dit plus particulièrement de la glandée & autres fruits sauvages pour les porcs.

PAITRE, en agriculture, signifie faire prendre aux bestiaux la nourriture convenable. On mène *paître* les bœufs dans les pâtis & herbages. Les moutons paissent dans les prés, dans les garennes & dans les jachères. Les chèvres paissent sur les colines. On fait *paître* aussi les bleds aux moutons, quand ils sont trop touffus. Les cochous vont *paître* dans les forêts, le gland, la faine & les châtaignes. Il y a des oiseaux qui paissent l'herbe comme les oies, les grues & les poules.

PAITRE L'OISEAU, en fauconnerie, c'est la manière de le faire, comme de le laisser manger par pause, ou de lui cacher quelquefois la chair, de peur qu'il ne se débatte : on lui fait plumer de petits

oiseaux , comme il faisoit au bois. La bonne chère est un peu de la cuisse ou du col d'une volaille , ainsi que les entrailles.

PAKLAKENS , espèce de drap fabriqué en Angleterre.

PALABRE ; nom qu'on donne , sur la plus grande partie des côtes d'Afrique , aux présens que les Européens sont obligés de faire aux petits rois de ces cantons. Ils consistent ordinairement en marchandises , en eau-de-vie ou en rasades.

PALAI-DE-BŒUF ; *en cuisine* , on fait cuire à l'eau des *palais de bœuf* , après les avoir épluchés. On les coupe de la longueur & de la largeur du doigt. On les fait mariner avec sel , poivre , une gousse d'ail , du vinaigre , un peu de bouillon , un petit morceau de beurre , marié de farine , une feuille de laurier , trois cloux de girofle. On fait tiédir la marinade , & on met dedans les *palais de bœuf* , pendant deux ou trois heures. On les retire ensuite pour les faire égoutter. On les esuie , on les farine , on les frit pour les servir avec persil frit en hors-d'œuvre.

PALAN : ce sont des cordes passées dans les moules , & dont on se sert pour embarquer ou débarquer les marchandises.

PALANCHE , étoffe grossière , laine & fil , dont la plus grande partie s'emploie à doubler les capotes des matelots.

PALANQUER ; c'est charger ou décharger un vaisseau avec les palans. Les matelots des vaisseaux marchands sont tenus de *palanquer* les planches , le merrain & le poisson , sans que le maître ou marchand soit obligé de leur payer aucun salaire extraordinaire ; & on nomme *paléage* l'action ou obligation où sont les matelots de travailler *gratis* , à sortir d'un vaisseau les grains , les sels , & toutes

les marchandises qui se remuent avec la pelle.

PALE , pièce de bois qui sert à boucher l'ouverture d'un biais de moulin , ou la chauffée d'un étang. Pour mettre l'étang en cours , il faut lever les *pales*. On l'appelle en d'autres endroits *la bonde*. Pour donner l'eau à la roue d'un moulin , il faut lever une *pale*. Le biais du moulin est fermé par trois *pales*. En quelques lieux on les appelle aussi des *lançoirs*.

PALETTE , petit battoir , ou instrument de bois qui sert aux enfans à jouer ; c'est de cette palette que plusieurs outils ou instrumens , qui servent à divers artisans & ouvriers , ont pris leur nom . . . Les potiers de terre , sournalistes , ont diverses palettes de bois pour dresser , battre & arrondir leurs ouvrages. Les plus grandes sont ovales , avec un manche ; les autres sont rondes , échancrées , de forme triangulaire ; d'autres sont faites à la manière d'un grand couteau , & ont une espèce de tranchant. Ces dernières servent à ôter & à ratifier ce qu'il y a de trop sur les moules , ou aux ouvrages que ces potiers font à la main , comme les fourneaux , les réchauds , &c . . . Les doreurs nomment palette un instrument fait de la queue de l'animal nommé *petit-gris* , dont ils se servent à prendre les feuilles d'or de dessus le couffinet , pour les placer & les étendre sur l'or couleur , si l'on dore en huile , ou sur l'assiette , si c'est en détrempe . . . Les peintres ont une petite tablette de bois ou d'ivoire , mince & fort unie , sur & autour de laquelle ils placent les diverses couleurs , dont ils ont besoin. Le milieu leur sert à les mêler & en faire les teintes qui conviennent à leur ouvrage . . . Les imprimeurs appellent aussi palette un instrument de fer , plat ,

arrondi par un bout , & emmanché de bois par l'autre , qui leur sert à ramasser leur encre dispersée sur l'encrier par le frapement des balles..... Les doreurs & relieurs de livres nomment aussi de la sorte quelques-uns des fers qui leur servent à dorer.... Les ferruriers & autres ouvriers en fer nomment *palette à forer*, un instrument qui leur sert à forer ou percer une pièce.

PALEFRENIER, valet qui pance les chevaux chez les écuyers & les grands seigneurs ; car dans les hôtelleries & à la campagne , on l'appelle *valet d'écurie*.

PALIS, est un petit pal pointu , dont on fait des clôtures , quand on en arrange plusieurs ensemble , comme sont ceux , dont on fait les parcs des bergers , ou des séparations dans des bois , des cours & des jardins : on ferme de *palis* l'espace où on a coupé des bois dans quelque triage pour le mettre en défense contre les bêtes.

PALISSADE, en terme de jardinier, est un ornement des allées des jardins où l'on plante des arbres qui portent des branches dès le bas , qu'on étend , en sorte qu'ils paroissent comme une muraille couverte de feuilles. Les *palissades* de charme sont celles qui viennent les plus hautes , & qu'on rend les plus unies. On fait de petites *palissades* de jasmin , de *filaria* , de grenadiers. Le *filaria* est très-propre à faire des *palissades* de moyenne hauteur. On fait aussi des *palissades* pour arrêter les eaux des moulins. La beauté principale d'une *palissade* consiste à être bien garnie par le bas. Les *palissades* les plus épaisses ne sont pas les plus belles ; il faut en cela une juste proportion , & dont un jardinier de bon goût décide aisément , quand il sçait son métier. On les tond ordinairement des deux

côtés , à plomb. La hauteur des *palissades* doit être de deux tiers de la largeur de l'allée ; lorsqu'elles sont plus hautes , elles rendent les allées tristes & étroites. On fait des *palissades* sans y enclaver des arbres, d'espace en espace , & d'autres où il y en a. On se sert pour lors d'ormes , parce qu'ils s'élèvent fort haut ; mais en ce cas , il faut que ces *palissades* soient tondues à plomb , & garnissent le pied des arbres qui doivent laisser un bouquet au-dessus. S'il arrive que ces *palissades* se dégarnissent par le pied , on peut y remédier , en garnissant le bas avec des ifs , soutenus d'un petit treillage de cinq à six pieds de haut ; cette variété n'est point désagréable aux yeux. Il y a des *palissades* à *banquette* qui n'excèdent jamais trois pieds & demi ; ce sont aussi des *palissades* à hauteur d'appui : on s'en sert pour border des allées , lorsqu'on veut couvrir toutes les vues, dont un jardin est susceptible. On y enclave des arbres, d'espace en espace. Quelques-uns donnent , pour ornement , à ces banquettes , des ormes à tête ronde pour ménager de tous côtés les vues qui intéressent. Cet ornement est de bon goût , quand il est bien conduit. Les *palissades* , par leurs verdure , sont d'un grand secours dans les jardins de propriété : on s'en sert pour couvrir les murs de clôture , pour boucher , en des endroits , des vues désagréables , & en fixer d'autres ; c'est aussi par le moyen des *palissades* qu'on corrige & qu'on rachète les biais qui souvent se trouvent dans un terrain , & les coudes que forment certains murs. Ces grands ornemens de jardins servent encore de clôture aux bosquets , & aux autres compartimens ; & c'est dans ces grandes pièces , que , par le secours des *palissades* , on pratique , d'espace

en espace , des renfoncemens dans les touffus , & le long des allées. On y met ordinairement des bancs, & ces petits endroits servent de retraite pour s'y reposer & y prendre le frais. Il y en a qui forment les niches , qui décorent les jets d'eau de figures ou de vases. Tous ces morceaux pratiqués en certains endroits , servent d'ornement à une *palissade*. C'est encore avec des *palissades* qu'on dresse des portiques , qu'on forme des galeries & des arcades. Tous ces morceaux ne sont point difficiles dans l'exécution ; il ne s'agit que d'une certaine adresse à les former comme il faut ; & les soins qu'ils exigent , ne doivent point dégoûter les personnes curieuses qui ont suffisamment de quoi fournir à cet entretien.

PALISSER. Quand on veut faire des *palissades* , il faut commencer à laisser pousser les arbres en toute liberté pendant leur première année , sans les ébourgeonner ni les arrêter , & attendre le mois de Février & de Mars de la seconde année , pour commencer à les tailler , & à les attacher contre les murailles , parce que leurs premiers jets sont si petits , ou si tendres , qu'on ne peut les *palisser* , sans les contraindre & les altérer beaucoup. Pour bien *palisser* les jeunes arbres , après en avoir ôté le bois inutile & les branches qui ne peuvent se coucher contre la muraille , il faut commencer par la maîtresse branche , qui est celle qui doit faire le corps de l'arbre , & la placer toute droite sans la pencher d'aucun côté , & l'arrêter par le haut , plus ou moins court , selon sa force & celle de l'arbre. On doit aussi arranger des deux côtés toutes les autres branches , & les bailler jusqu'à un demi-pied proche de terre , s'il se peut , pour couvrir le bas de la muraille. En *palissant* , un jardinier habile conduit

toutes les branches comme les doigts d'une main ouverte , ou les bâtons d'un évantail étendu , & prend garde de ne les point contraindre ni courber en dos de chat ; car lorsqu'elles sont ainsi forcées , elles font un coude sur lequel la sève s'arrêtant , pousse toujours un faux jet qui emporte toute la force du reste de la branche & l'empêche de profiter. Par cette raison , il ne faut jamais que le bout des branches soit attaché plus bas que le milieu d'où elles sortent , mais il doit être conduit en montant un peu. Il est nécessaire encore d'observer de ne pas croiser les branches , ni les passer l'une sur l'autre , ni les attacher deux ensemble , mais de les séparer les unes des autres , & les séparer entr'elles , selon leur nombre & la force de l'arbre. Cependant on est quelquefois contraint , quand les arbres son vieux , & qu'ils se dégarnissent du milieu , de renverser les petits branches , & de les faire retourner contre la tige , pour conserver la beauté des espaliers , & cacher des places dégarnies. Ce défaut des branches arrive ordinairement aux arbres , par l'ignorance du jardinier à les savoir conduire dans leur commencement , ou par sa négligence à les tailler , à les ébourgeonner & à les *palisser* dans les saisons qui leur sont propres ; car il est certain que la plupart des arbres ne se dégarnissent que pour avoir été négligés ou taillés & *palissés* mal - à - propos , & hors de saison. L'expérience fait voir qu'il est aisé , avec un peu de soin & de connoissance , de les conserver toujours beaux , bien garnis , & de les faire durer très-long-tems. On *palisse* encore les arbres en Juillet ; ce sont alors les nouveaux jets qu'on attache au treillage pour rendre l'espalier plus agréable , pour que les fruits soient plus exposés au soleil.

On *dépalisse* les arbres, quand on y veut tailler, pour mieux connoître l'ouvrage & le faire plus aisément.

PALISSON, espece d'instrument de fer plat & poli, planté debout dans un pied dont les chamoiseurs se servent pour ouvrir les peaux, c'est-à-dire, pour les rendre plus molles & plus maniables, en les passant les unes après les autres sur cet instrument.

PALIURE, arbrisseau qui croît quelquefois à la hauteur d'un arbre, & dont les rameaux sont épineux. Ses feuilles sont presque rondes & pointues, de couleur verte-brune tirant sur le rouge. Ses fleurs sont petites, jaunes, composées ordinairement chacune de cinq feuilles disposées en rond. Son fruit est en bouclier, relevé sur le milieu, delié au bord, & comme membraneux. On trouve, dans le milieu de ce fruit, un noyau osseux, sphérique, divisé en trois loges, dans chacune desquelles il y a ordinairement une semence presque ronde, lisse, de la couleur de la graine de lin. La racine & les feuilles de *paliure* sont astringentes; sa semence est un spécifique contre la pierre & contre la gravelle.

PALIXANDRE, espece de bois violet, propre au tour & à la marqueterie. Les Hollandois le débitent en grosses buches. Le plus beau est celui qui est le plus plein de veines, tant dehors que dedans.

PALLAS: *Morin* donne ce nom à une tulipe qui est pourpre & blanc.

PALMA-CHRISTI, plante ainsi nommée, parce que ses feuilles ont la figure d'une main ouverte. On l'appelle autrement *Ricin*. Voyez ce mot.

PALME, **PAN**, ou **EMPAN**, mesure d'étendue, qui a du rapport à la longueur de la main, lorsqu'elle est tout-à-fait étendue. Le

palme antique romain contenoit huit pouces six lignes & demie. Le *palme moderne* est différent, suivant les lieux où il est en usage. A Rome il contient environ huit pouces & trois lignes. A Genes, en Languedoc, & en quelques provinces de France, le *palme* a neuf pouces deux lignes; ce qui fait cinq vingt-quatrièmes d'aune de Paris, l'aune de Paris faisant quatre *palmes* quatre cinquièmes de *palme*.

PALMER LES AIGUILLES; c'est les applatir avec un marteau sur l'enclume, par le bout opposé à la pointe, pour commencer à en faire le chas ou le cul.

PALMIER, arbre fort haut, qui a le tronc haut, écaillé, & ne produit des branches qu'à sa cime; elles se tournent en rond, parce que leurs extrémités penchent vers la terre. Ses feuilles sont longues, doubles & étroites comme une épée. Il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappes, & semblables à celles du safran, si ce n'est qu'elles sont plus petites & blanches; de-là vient les dattes, fruit cylindrique, charnu, jaune, un peu plus gros que le pouce, assez agréable au goût, & qui a un noyau fort dur, long, gris, & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les *dattes* sont un aliment assez sain; & outre cela, on en fait du pain & du vin. La Provence nous en fournit d'assez bonnes, qui ne se conservent cependant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vite.

Le *palmier* n'aime que les pays chauds. Il croît même sans culture dans les terres légères, sablonneuses & nitreuses. On le plante de plants enracinés en Avril ou en Mai; ou bien on le sème de noyaux frais, en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure. Il est bon d'y mêler de la cendre avec de la

terre, & de l'arroser souvent de lie de vin, ou, pour le mieux, de saumure. Le *palmier femelle* ne porte point de fruit, s'il n'est planté auprès du *palmier mâle*, dit Plin. Il y a aussi d'autres especes de *palmiers* qui sont des arbres étrangers. Le fruit du *palmier* est de quelque usage en médecine. On fait, avec ses feuilles, de grands & de petits paniers, propres à mettre des fruits secs, comme figues & raisins. On les nomme *cabats*. Le *palmier* des Indes est celui qui porte les noix de coco.

PALO DE CASENTURAS, Les Espagnols donnent ce nom à l'arbre, dont se tire cette écorce médicinale & fébrifuge, qu'on nomme communément *Quinquina*. Voyez ce mot.

PALPITATION, ou *battement de cœur*, maladie des chevaux, qui se remarque aisément par le mouvement extraordinaire qui se fait à l'endroit qui est entre l'épaule & la sangle du cheval, de manière qu'il semble que les côtes vont sortir. Pour y remédier, on commence par saigner le cheval, & si la *palpitation*, après la saignée, ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens, & souvent, avec un breuvage fait avec une décoction d'herbes aromatiques & de l'orviétan mêlé, ou de la thériaque. Voy. d'ailleurs l'*Ecole de cavalerie* de la Guérinière, ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

PALTOT. Les fleuristes donnent ce nom à plusieurs tulipes bigarrées de différentes couleurs. Le *paltot-candons* est une tulipe rouge obscure & jaune, printannière. Le *paltot de trois couleurs* est une tulipe colombine pâle, couleur de soufre & de rouge. . . . Le *paltot enfumé* est minime, feuille morte, le tout brouillé. . . . Le *paltot laydane*, rouge brûlé, citron, couleur de

suif, le tout brouillé. . . . Le *paltot ledanus*, rouge très-vif, & jaune clair, printannière. . . . Le *paltot puton*, rouge brûlé & jaune. . . . Le *paltot-quetor*, minime brûlé, feuille morte & clair, le tout brouillé. . . . Le *paltot robin-sautif*. . . . Le *paltot-saint-Joseph*, rouge & jaune, printannière. . . . Le *paltot-saint-Paul*, rouge tirant sur l'incarnat, & jaune de soufre. . . . Le *paltot-saint-Philibert* couleur de rose obscure, rouge & citron brouillé. . . . Le *paltot-saint-Pierre*, rouge enfumé, colombine, & jaune citron brouillé. . . . Le *paltot-ténébreux*, rouge brûlé, & jaune tirant sur le chamois.

PALTOTY; c'est aussi une espèce de tulipe.

PAMPRE, feuilles de vignes qui tiennent à la branche & au sarment.

PANACE; nom donné à des plantes fort différentes, à cause des grandes vertus qu'on leur a attribuées. Il y a le *panace Héraclien* qui est la grande berce. On tire, par incision, de sa racine & de sa tige, la gomme appelée *opopanax*. Le *panace Asclepien* qui est, selon quelques botanistes, une espèce de fêrûle. Sa feuille est presque aussi grande que celle de la fêrûle découpée plus menu, plus roide, d'une odeur qui n'est pas désagréable. Ses fleurs sont en ombelle, de couleur jaune; sa semence semblable à celle de la fêrûle, blanche & fort amère; le *panace chironien* est, suivant quelques-uns, une espèce d'hélianthème; d'autres disent que c'est une espèce de panais. Les *panaces* ont pris leur nom de ceux qui les ont découverts: L'*Héraclien* d'Hercule, l'*Asclepien* d'Esculape, & le *Chironien* de Chiron.

PANACHE, en terme de fleuriste, signifie un agréable mélange

de couleurs dans une fleur. On dit d'une anémone, qu'elle a un beau *panache*; des tulipes, que les plus nuancées sont les plus beaux *panaches*, & qu'un *panache brouillé* ne vaut rien.

PANACHE, est aussi une espèce de bouquet de plumes, dont on orne les bonnets des enfans, & que les courtisans & les guerriers portoient autrefois, les uns à leurs chapeaux, & les autres à leurs casques, & dont l'usage n'est presque resté qu'au théâtre. Les *aigrettes* ou *sultanes* que les femmes mettent du côté de la tête, au-dessus de l'oreille, sont des espèces de *panaches*. C'est de ces *panaches* que les maîtres plumassiers de Paris ont pris le nom de maîtres *panachers-bouquetiers*.

PANACHÉE, se dit, en terme de fleuriste, de plusieurs tulipes. La *panachée d'Arras* est pourpre clair, violet & blanc, printannière..... La *panachée de l'aube* est une tulipe couleur de rose, rouge & blanc non d'entrée..... La *panachée de Caën* est rouge éclatant & blanc, à grand *panaches*..... La *panachée de lief* est rouge-brun, tirant sur le colombin & blanc..... La *panachée de Paris* est d'un rouge fort éclatant, avec un beau blanc d'entrée..... La *panachée - Robert* est incarnat & blanc, non d'entrée.

PANACHE DE PORC. En cuisine, on donne ce nom à des oreilles & pieds de cochon à la Sainte-Menehould, qu'on panne pour les griller, & qu'on sert à sec pour entremets.

PANACHER; se *panacher*, ne se dit que des fleurs, quand le fond de la couleur naturelle de leurs feuilles est rayé, & se diversifie par des couleurs qui les tranchent net, & qui ne se brouillent pas. Quand la tulipe bizarre vient à se *panacher*, elle est fort estimée. Quand

la tulipe *panache*, on tient que c'est marque de vieillesse. Il y a aussi des *aillots panachés*, des *anémones panachées*, &c.

PANADE, espèce de soupe ou potage, fait de pain cuit & imbibé dans le jus de la viande: on en fait aussi avec du beurre, du sel & de l'eau. La *panade* est un potage fait à la hâte. On fait des *panades* pour les convalescens, elles sont nourissantes. On en donne aux petits enfans sevrés, en guise de bouillie.

PANAGE, droit qu'on a d'envoyer les porcs dans les forêts y manger du gland. Le titre 18 de l'ordonnance de 1669, sur le fait des eaux & forêts, règle & désigne ceux qui ont le droit de *panage* dans les bois & forêts du Roi.

PANAIS, plante fort commune dans les jardins potagers, dont la racine est d'usage en cuisine. Il y a le *panais cultivé* & le *panais sauvage*. Le premier se divise en *panais long*, *panais rond*, *panais de Siam*. Le *panais long* fait une racine très-longue, presque égale en grosseur dans toute sa longueur. Elle est blanche dedans & dehors, inégale, raboteuse, garnie de filamens, qui sont de petites racines. Au milieu de la racine, il y a un nerf dur. Sa tige s'élève environ à la hauteur de trois ou quatre pieds. Elle est grosse, cannelée, vuide & rameuse. Ses feuilles sont amples, semblables à celles du frêne, oblongues, rangées par paires, d'un goût agréable, & d'une couleur vert-brune. Ses fleurs sont en ombelles ou en parasols. Ce *panais* est d'un bon goût, & son odeur n'est point désagréable..... Le *panais rond* a la feuille, la tige, la fleur, & le fruit comme le précédent; mais sa racine plus grosse & plus courte, ressemble à un navet rond..... Le *panais de Siam* diffère aussi de l'autre

par sa racine ; il n'est ni si long que le premier , ni si court que le second , mais beaucoup plus enflé du côté de la tête , que dans le surplus de sa longueur ; sa chair est aussi un peu plus jaunâtre.

Le *panais* ne se multiplie que de graine qui est plate , d'un rond un peu ovale , & comme bordée , rayée dans sa longueur , de couleur de paille un peu brune. On la cueille quand elle est mûre , & on la laisse un peu sécher au soleil. On la sème au printemps , dans une bonne terre , bien amendée , grasse & humide. Le *panais sauvage* , qui croît dans les lieux incultes , diffère du *panais cultivé* , en ce que ses feuilles sont plus petites & sa racine plus dure , plus ligneuse , moins grosse & moins bonne à manger.

Le *panais* est moins venteux que le navet. On le mange en potage , ou apprêté à part avec du beurre ; mais il faut prendre garde de les trop assaisonner , car ils sont par eux-mêmes fort incisifs ; de sorte que le grand assaisonnement peut les rendre fort dangereux à la santé. Ils ne conviennent qu'aux tempéramens froids & pituiteux.

PANCALIERS ; nom d'une espèce de choux , qui a pris son nom de la ville de Pancaliers en Piémont , dont il a été apporté.

PANCARTE , affiche qu'on met ordinairement à la porte des péagers , & qui contient la taxe de chaque marchandise & le titre qui en autorise la perception.

PANCE. Les fondeurs donnent ce nom aux endroits de la cloche où se fait la percussion du battant , quand elles sont en branle.

PANCRATIUM , plante nommée aussi *Scille rouge*. Voyez ce mot.

PANELLE , sucre brut , qui vient des îles Antilles. Voyez *Sucre*.

PANETIERE , espèce de grande poche ou de petit sac de cuir , de toile , &c. qui sert aux bergers & aux bergeres , pour mettre leur pain & autres choses pour vivre , & ce qu'ils portent quand ils vont garder les brebis dans la campagne. Elle est faite comme une fronde , & ils la portent en écharpe ; mais les bergers des environs de Paris se servent de gibecière.

PANFILE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe qui porte un beau gris-de-lin bordé de pourpre panaché , blanc de lait , à grandes pièces , comme appliquées.

PANGFILS , étoffes de soie qui se fabriquent à la Chine , dans la province de Nanquin , & qui sont propres au commerce du Japon.

PANICAUT , ou *chardon roland* , plante dont les racines sont apéritives : on les emploie dans les tisanes , les bouillons & les aposemes. Il y a aussi le *panicaud marin* , qui croît sur le rivage , sur-tout auprès de Venise.

PANIER , vaisseau d'osier , dont on se sert à mettre diverses marchandises. Il y en a de toutes sortes & de toutes grandeurs ; il y en a à claire-voie , d'autres pleins , la plupart d'osier , avec son écorce , ou sans écorce ; quelques-uns de châtaigner refendu & plat , les-uns ronds , les autres longs , ceux-ci quarrés , plusieurs profonds , d'autres très-plats ; il y en a encore à fond pointu , à fond rond , & à fond applati , à anses , sans anses , ou à deux anses , de fort grands & de très-petits. Les marchands merciers ont des *paniers* pour emballer plusieurs de leurs marchandises , les épiciers leurs drogues , les chapeliers leurs chapeaux , ainsi des autres , & ces sortes de *paniers* sont des mannes & mannettes.

Quelques artisans se servent de *paniers* pour porter leurs marchandises ; les ferruriers ne vont jamais sans

Pans le leur , & les boulangers de petit pain en ont de très-grands à claire voie. Les chandeliers ont des *Paniers* quarrés d'osier blanc, faits par les vaniers-mandriers, pour arranger leurs chandelles, soit pesées en livres, soit autrement. Les *paniers* de verre, qu'on appelle aussi une *somme*, sont composés de vingt-quatre pièces ou plats de verre. Les messagers, qui font leurs voitures sur des chevaux de somme, appellent *paniers* deux grandes & profondes corbeilles d'osier qui pendent de deux côtés des bâts de leurs chevaux, dans lesquelles ils enferment les marchandises qu'on leur confie. Les *paniers* des coquetiers & des poulailliers sont les mêmes. Il y a aussi, aux carrosses & voitures publiques, des *paniers* appelés *mannequins*, devant & derrière, qui servent à enfermer les paquets & marchandises qu'on leur confie. Les chasses-marées apportent, à Paris, le poisson dans des *paniers* ou *mannequins* de près de deux pieds de hauteur, & de dix à douze pouces de diamètre ; & enfin les pêcheurs ont une espèce de mannequin d'osier, dont ils se servent à prendre sur la greve en basse eau des crevettes, écrevisses, &c. Les laboureurs donnent le nom de *panier* à une ruche de mouches.

PANIS, plante si semblable au millet, qu'on ne la distingue que par l'arrangement de ses fleurs & de ses graines qui naissent dans les épis, au lieu que dans le millet, elles naissent en bottes & en bouquets ; il y en a de plusieurs espèces. Le *panis* ordinaire pousse plusieurs tiges noueuses, garnies de feuilles semblables à celles des cannes, plus rudes, plus pointues que celles du millet, plus larges que celles du froment. Ses semences sont plus petites & plus rondes que celles du millet, luisantes, tantôt blan-

ches, tantôt rouges, & tantôt jaunes. Elles servent à faire du pain qui est peu nourrissant, & on en met cuire dans du lait, comme du riz. On en nourrit aussi les poules & les pigeons ; les Gascons & les Parigourains vantent beaucoup le *panis*. On le cultive en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet ; il n'est pas si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne : il se plaît sur les côtes & dans les terres sèches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvu qu'elles soient un peu substantielles. Il ne lui faut pas presque toujours de l'eau comme au millet : mais le froid ne lui est pas moins contraire. Il y a aussi un *panis sauvage* qui n'est pas bon à manger, & le *panis des Indes* qui entre dans la composition du chocolat.

PANNE, étoffes dont la chaîne est de soie, & la trême de laine, qui se fabriquent comme le velours, & qui l'imitent ; c'est dans les manufactures de Normandie & de Picardie qu'il s'en fabrique le plus. On les connoît aussi sous le nom de *tripes* & de *moquettes* En Anjou & à Doué, on appelle *panne* une espèce de cuvier de bois, dont on se sert pour lessiver les toiles que l'on veut faire blanchir.

PANNE, se dit encore de la graisse des animaux, particulièrement de celle du porc ; c'est de la *panne* de ce dernier, battue & fondue, que se fait le sain-doux. La *panne de cochon* fait partie du commerce des chaircutiers ; ils la coupent par petits morceaux pour en faire des saucisses & du boudin ; elle a, en médecine, les propriétés des autres graisses.

PANNE, chez les artisans qui se servent du marteau, se dit de la

partie de la masse qui est opposée à la tête, & qui va en diminuant.

PANNE-ISABELLE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone, dont la peluche est couleur isabelle. Ses grandes feuilles sont colombines, ou plutôt couleur de pêcher; celle-ci est sujette à dégénérer dans sa peluche, car elle change quelquefois sa couleur, & devient comme les grandes feuilles.

PANNEAU, est une espèce de chevalet qui soutient une des extrémités de la corde de l'arçon des chapeliers, & sur lequel pose la chanterelle qui sert à la bander, & à lui donner, pour ainsi dire, le ton qui fait connoître qu'elle est assez tendue pour faire voguer l'étoffe.

PANNEAU, chez les vitriers, est un assemblage de plusieurs morceaux de verre, taillés de diverses figures, & attachés les uns aux autres, par des plombs à rainures, tirés dans le tire plomb. Les vitrages des églises sont composés de divers panneaux.

PANOSSARES, espèce de vêtement, dont les Indiens & les Africains se servent pour se couvrir le corps, depuis la ceinture jusqu'en bas. Les meilleurs se tirent du royaume de Cantor.

PANQUE, plante qui croît dans le Chili, dans les lieux marécageux. On se sert de sa tige pour teindre en noir, en la faisant bouillir avec le maki & le gonthiou, autres arbrisseaux du pays. Elle fait un parfaitement beau noir, & sa teinture ne brûle point.

PANSE - DE - VACHE; linge ouvré, qui se fabrique en Picardie.

PANSES DE DAMAS; ce sont de gros raisins séchés au soleil.

PANSY, sorte d'étoffe de soie de la Chine.

PANTALON, en terme de papeterie; c'est une des moyennes fortes

de papier qui se fabrique aux environs d'Angoulême. Il est ordinairement marqué aux armes d'Amsterdam, parce qu'il est presque tout destiné pour les marchands Hollandois.

PANTES, petites coquilles blanches enfilées comme une espèce de chapelet, & qui servent de monnaie en Asie, Afrique & Amérique.

PANTIERE; c'est un tissu de gros fil en quarré, dont on se sert pour tendre des pièges aux beccasses.

PANTINE; c'est un certain nombre d'écheveaux de soie, de laine ou de fil encore en écu, liés ensemble & destinés à la teinture. Il est défendu aux teinturiers de défaire les *pantines* devant & après la teinture. Les écheveaux de la *pantine*, destinés à la teinture, ne sont pas réglés. Il y a des *pantines* plus grosses, & d'autres plus foibles.

PANTOIS, en terme de fauconnerie, est une maladie qui survient aux oiseaux de proie, de trois différentes manières; l'une leur survient à la gorge, l'autre procède de froideur, & l'autre attaque les reins & les rognons. Ce mal arrive par une intempérie du poulmon échauffé, qui, altérant considérablement les organes de la respiration, fait que les oiseaux *pantoisent*. On connoît qu'ils en sont atteints par les battemens fréquens de la poitrine, & lorsque tantôt haut, tantôt bas, on leur voit mouvoir leur balai, ou bien lorsqu'ils ne peuvent plus émeuter, ou que les émeuts qu'ils rendent sont épais, petits, ronds, ou extrêmement durs. On remarque encore que l'oiseau a le *pantois*, lorsqu'ayant toujours le bec ouvert, il baille, & le ferme en haut: ce signe est mortel. Pour le prévenir, & si tôt qu'on s'aperçoit qu'un oiseau *pantoise* on le purge avec de l'huile d'olive, lavée &

battue jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

PAO-D'AQUILA. Les Portugais donnent ce nom à une espèce de bois d'aloës.

PAON, oiseau qu'on nourrit dans les basses-cours, & dont la femelle s'appelle *paone*. Le *paon* a une grande queue diversifiée de plusieurs couleurs, & remplie de plusieurs marques en forme d'yeux. Il a sur la tête un petit bouquet semblable à un arbre chevelu. Le *paon* fait la roue pour se mirer dans sa queue. Il est bon de n'avoir de *paons*, dans une basse-cour, qu'autant que la fortune le peut permettre pour le plaisir. Ces oiseaux sont goulus & d'un grand entretien. Ils font du dégât aux toits des maisons & aux jardins, sur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner. Jusqu'à ce qu'ils aient quitté leur mère, ils sont assez difficiles à élever. Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins; mais elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq ou six femelles à chaque mâle. On en compte de deux sortes, les uns privés, les autres sauvages. Les premiers sont à préférer comme domestiques, & moins farouches. On ne leur bâtit un toit, que pour empêcher qu'ils ne se perdent, & ne dégradent les couvertures des maisons; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportant également le froid & le chaud. Ils cherchent les lieux élevés & aérés, & deviennent si domestiques, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la volaille; aussi leur nourriture est elle la même. Le mâle est fort lascif. Les *paones* ne pondent jamais qu'elles n'aient trois ans, & sont fort sujettes à pondre en différens endroits, & à égarer leurs œufs, si l'on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze; elles ne

la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Lorsqu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles aient achevé; ainsi dans ce tems-là, on doit épier où elles veulent pondre. Il est bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles vont jucher, & il faut mettre beaucoup de paille, pour que les œufs ne se cassent & ne tombent point. Quand le mâle se mire & épanouit sa queue, c'est marque qu'il est en chaleur.

Les poules communes couvent aussi les œufs de *paone*; mais la *paone*, si on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, se cache quelques jours; & elle ne sort de sa cachette, que lorsque la faim la presse. Elle ne manque point de venir, à certaine heure, prendre une ou deux fois le jour, de la nourriture dans l'endroit où l'on a coutume de lui en donner, c'est pour lors qu'il faut la veiller; & si-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner; ce qu'elle fera, comme en cachette; ceux qui la veillent, la suivront de loin, tant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant, & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le glouffement l'est aux poules communes; mais au contraire, cette *paone* qui couve, retourne à son nid sans voler, & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours pour qu'on ne trouve point son nid. Quand on a trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies pour environner ce lieu, & y faire une clôture suffisante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille

troubler dans son ouvrage. La couvée de la *paone* est ordinairement de cinq œufs. Tandis qu'elle couve, il ne faut que la visiter de l'œil & de loin, autrement cela la rebuzeroit ; & quelque attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir ; ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin. Un mois suffit pour faire éclore ses petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, il faut toujours jeter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvés. Cependant si cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner ; car la *paone* recommenceroit aussi-tôt à pondre, & couveroit une seconde fois fort heureusement ; mais cette seconde couvée ne vaut pas la première, l'hiver survient trop-tôt, & empêche que les *paons tardifs* ne deviennent si beaux & si gros que ceux qui sont des premiers éclos.

Pour éviter tous ces embarras, on donne les œufs de *paones* à couvrir aux poules domestiques ; il faut qu'elles soient grosses, afin de pouvoir mieux les embrasser. Cinq œufs suffisent, & on ne les met sous la poule, que dix jours après que la *paone* les a couvés. Plus ces œufs sont frais, plus la fécondité en est sûre. Il faut que la personne, qui a soin de ces couveuses, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout. Ces poules ne peuvent pas les remuer elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs, parce que ceux de la *paone* sont plus gros. La *paone* ne fait jamais éclore tous ses petits à la fois ; & son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour vite conduire les petits qui le sont ; c'est pourquoi, pendant le tems qu'elle sera dehors

pour les promener, il faut lui enlever les œufs qui ne sont pas éclos, & pour en achever la couvée, les porter adroitement sous une poule, ou sous une d'inde en humeur de couvrir. Jamais la *paone*, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid ; une haie, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit ; mais il faut veiller sur la *paone* & sur ses petits, pendant les quatre à cinq premiers jours, & les enfermer sous une mue, jusqu'à ce qu'elle les ait accoutumés à se percher sur les arbres. Ce qui est admirable dans ces meres, c'est que, les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter, comme elles, sur les arbres, elles les prennent sur leur dos, l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes ; &, le matin venu, la mere sautant de ce gîte en bas, accoutume ses petits à en faire autant pour la suivre ; c'est de cette manière qu'à mesure que les petits *paons* se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche, & que, devenus enfin tout-à-fait forts, il ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands. A mesure que les *paons* croissent, ils ont coutume de se battre ; il faut y veiller, car les plus forts bleferoient les plus foibles. Quand les *paons* commencent à devenir forts, on leur donne de l'orge ; & pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres. On leur donne, en hiver, des fèves rôties sur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain. En Normandie, on les nourrit de pepins de poires & de pommes. On fait un commerce considérable des plumes du *paon* à la Chine,

ainsi qu'au grand Mogol, ou en Perse, où l'on en fait des espèces d'éventails, & où les dames en ornent leurs coëffures.

PAPELINES, étoffes, dont la chaîne est de soie, & la trème de fleurets ou de filofelle : on en fait de toutes couleurs, & on y met une lisière de différentes couleurs de la chaîne, pour les distinguer des étoffes de soie. Les plus belles se font à Genes.

PAPETERIE, lieu où l'on fabrique le papier; celles d'Auvergne passent pour les meilleures de toute la France.

PAPETIER, fabriquant qui fait faire le papier, ouvrier qui le travaille, & le marchand qui le vend. Il y a des marchands, à Paris, du corps de la mercerie qui en font le négoce, soit en gros, soit en détail, soit en magasin, soit en boutique. Il y a néanmoins, à Paris, une communauté, dont les membres prennent le titre de *papetiers*. colleurs de feuilles. Ce sont ceux qui fabriquent les cartes & cartons. Leurs statuts sont du mois d'Avril 1539, sous le règne d'Henri IV. Ils ont été réformés en 1659, par lettres-patentes de Louis XIV. Le tems de leur apprentissage est de quatre années, & celui de compagnonage de deux.

PAPIER, feuilles factices, très-minces, ayant la figure d'un carré long, de différentes grandeurs, couleurs & finesse. L'écriture à la main, l'impression des livres & estampes, & l'enveloppement des marchandises, sont les trois articles qui consomment le plus de papier. Le papier moderne n'a rien de commun avec celui des anciens, que le nom & l'usage. Ils l'appelloient *papyrus* du nom d'une espèce de roseau qui croissoit en Egypte, dans les marais, le long du Nil. On employa ce papier jusqu'au

neuvième & dixième siècles. Depuis ce tems, on lui substitua le *papier de coton*, qui dura jusqu'au treizième siècle. Enfin on a inventé le *papier de chiffon*; l'époque de son invention en est incertaine. On l'attribue aux Chinois, qui, depuis un grand nombre de siècles, fabriquent leur papier comme celui d'Europe, avec cette différence qu'ils le font de vieux chiffons, ou drapeaux de soie, & que celui d'Europe n'est que de chanvre & de lin. L'histoire de l'académie des sciences de l'année 1741, page 159, donne un mémoire très-circonstancié sur ce sujet. On lit encore dans différens ouvrages la manière de fabriquer le papier. Nous nous contenterons de dire que la bonté du papier consiste à être bien collé, bien net & bien lissé. Il y a, en France, quantité de manufactures de papier. L'Auvergne, le Limousin, l'Angoumois, le Périgord, la Normandie, la Bretagne, la Champagne, le Dauphiné, le Beaujolois, le Vivarais, la Guienne, le Poitou, la Provence, sont les provinces qui en fournissent le plus.

On distingue le papier en trois sortes, les grandes, les moyennes & les petites. Les grandes sortes sont, le grand-jésus, la petite & grande fleur de lis, le chapelet, le colombier, le grand aigle, le dauphin, le soleil, l'étoile, le grand-monde, qui est le plus grand de toutes les sortes de papiers. Ces grandes sortes ont leur nom des figures qu'ils portent, & sont propres à imprimer des estampes & des thèses, même à faire des grands livres de marchands & à dessiner des plans.

Les moyennes sortes sont le grand raisin simple, le carré simple, le cavalier, le lombard, (ces quatre moyennes sortes, bonnes pour l'impression,) l'écu ou le papier de

compte simple, l'écu double, le grand raisin double, la couronne double, le pantalon, ou le *papier* aux armes de Hollande. Tous ces *papiers* sont appellés doubles, à cause qu'ils sont plus forts que les simples.

Les *petites sortes* sont la petite romaine, le petit raisin, ou bâton royal, le petit nom de Jesus, le petit à la main, le cartier propre à couvrir les cartes à jouer, le pot qui sert à mettre du côté des figures des cartes à jouer, la couronne, la telliere, le champy ou *papier* à chassis, la serpente marquée d'un serpent; ce *papier*, qui est extrêmement fin & délié, sert aux éventaillistes. Outre ces trois sortes de *papier*, qui sont tous blancs, quoiqu'avec quelque différence, & qui servent tous à l'écriture, ou à l'impression, il s'en fait encore une grande quantité d'autres de toutes couleurs, soit collés, soit sans colle. Les principaux sont les *papiers* bleus & gris, pour dessiner; les gris, appellés *papiers à patrons*, les *papiers à sucre*, qui sont bleus; un bleu moins fort, bon pour couvrir les brochures. Les *papiers collés* ou *non collés* pour les bonnetiers; les raisins collés & les raisins fluants pour emballer diverses marchandises.

PAPIER MARBRÉ, est un *papier* peint de diverses nuances qui se fait en appliquant une feuille de *papier* sur de l'eau ou l'on a jetté plusieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf. Il vient du *papier* doré & marbré d'Ausbourg, & de quelques endroits d'Allemagne, qui est très-beau.

PAPIER TIMBRÉ: c'est du *papier* marqué d'une certaine empreinte, suivant les diverses généralités du royaume, qui ne sert que pour les expéditions des notaires

& actes ou procédures de justice. Ce ne sont pas les marchands papetiers qui le vendent, mais les commis des traitans dans les bureaux destinés pour cela.

P A P I E R, se dit des livres, journaux, liasses, lettres missives de voitures & de factures des marchands. *Bon papier*, sont des billets, promesses, obligations, bien exigibles, & où il n'y a rien à perdre. . . . Et *mauvais papier*, est celui dont il n'y a pas d'apparence de recevoir exactement & facilement le paiement. *Papier*, chez les miroitiers, est une longue bande de fort *papier*, composée de plusieurs morceaux collés ensemble, dont la largeur n'est guères que de sept ou huit pouches, & la longueur proportionnée au volume de glaces qu'on veut étamer, en sorte néanmoins qu'elles passent de huit ou dix pouces de chaque côté. Ce *papier* sert à couvrir le bord de devant de la feuille d'étain, après qu'elle a été chargée de vis-argent, afin d'y poser la glace, & qu'en la glissant la feuille ne puisse être endommagée.

PAPILLON. Les vigneron disent : Les vignes sont le *papillon*, c'est-à-dire, que leurs bourgeons, en s'épanouissant, ne donnent qu'une feuille de chaque côté qui ressemble aux ailes de *papillon*; c'est une mauvaise marque.

PAPILLONNE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe qui a ses panaches très-fins, & a la même couleur que la galatée, qui sont isabelle, jaunissant, & rouge doré; mais les figures sont différentes.

PAQUAGE, en terme de négoce de saline, se dit de l'arrangement du poisson dans les barils & autres futailles, en les y foulant & pressant bien fort pour y en faire entrer le plus qu'il est possible. Le

poisson , ainsi arrangé , se nomme *paqué*. Ainsi l'on dit , du *saumon* , du *hareng paqué*.

PAQUEBOT , petit vaisseau qui sert de bateau de poste pour aller d'Angleterre en plusieurs royaumes.

PAQUERETTE , plante dont il y a plusieurs espèces. La *petite paquerette sauvage* pousse quantité de feuilles un peu grasses , velues , oblongues , arrondies vers leurs extrémités , & dentelées fort légèrement. Il s'élève d'entr'elles plusieurs pédicules , menus , ronds , qui soutiennent chacun une fleur radiée , dont le milieu est jaune , & le tout de couleur blanche & rouge. Ses racines sont des fibres déliées ; cette plante est très-vulnérable , propre pour emporter les obstructions , pour fondre le sang épaissi par un air trop froid , & pour faciliter la circulation. Elle est appelée *paquerette* ou *paquette* , parce qu'elle fleurit vers le tems de Pâque.

PAQUET , assemblage de plusieurs marchandises qu'on joint , qu'on lie , ou que l'on enveloppe ensemble. On dit un *paquet* d'étoffes , de bas , de bonnets , de linge , &c.

PARA , petite monnoie d'argent , qui vaut en Turquie , dix huit deniers de France.

PARA , est aussi une mesure , dont les Portugais se servent dans les Indes orientales , à mesurer les légumes. Elle pèse vingt - deux livres d'Espagne.

PARACHEVER , en terme de doreur sur métal , c'est étendre sur l'argent , ou le cuivre qu'on veut dorer , l'or moulu & le vis-argent amalgamés ensemble , avec l'avi-voir , ou le gratte bossé *Parachever* , chez les teinturiers , se dit particulièrement des noirs qui se commencent avec le guède , l'indigo & le pastel , suivant leur qua-

lité , & qui se parachevent en noir , avec de la galle & de la couperose.

PARAGE , en jurisprudence , est la possession d'un fief indivis entre plusieurs héritiers , dont la foi n'est rendue aux seigneurs dominans pour la totalité , que par l'ainé de ses cohéritiers , qui se nomme *chemier* , & les cohéritiers *parageurs* , dans certaines coutumes , & *parageaux* dans d'autres.

PARAGE des vignes , c'est les parer ; ce qui se fait quand les vendanges sont faites , si la terre n'est pas trop sèche , ou si l'on n'a pas dessein de mettre du fumier pendant l'hiver ; mais en couvrant le fumier , on ne peut se dispenser de *parer les vignes*. On en use autrement dans des vignes qui ont des paillots , parce qu'il n'est pas facile d'y enterrer le fumier aussi profondément que dans les poudées d'une largeur ordinaire. Quand les vignerons parent les vignes , ils ne font souvent que gratter la terre , & même le plus doucement qu'ils peuvent , pour ne se pas fatiguer. Cette façon ne laisse pas que d'être rude , quand on veut la donner comme il faut ; car dans les labours , on ne fait que tourner & remuer la terre , au lieu que dans cette façon on l'enlève pour la porter sur la poudée qui doit être élevée & quarrée ; car plus elle le sera , plus il aura fallu prendre de terre dans l'orne pour lui donner cette forme. Ceux qui ne connoissent pas la nécessité de cette façon , y veillent rarement , parce qu'ils la croient de peu de conséquence , en ce que la vigne étant dépouillée de son fruit , ils s'imaginent qu'elle doit être négligée ; cependant elle ne laisse pas de lui être avantageuse , quand elle est bien donnée , parce que la terre en hiver vaut beaucoup mieux , & qu'on lève tout le fumier qui aura

été mis dans l'orne, car lorsqu'on manque à la remuer, en donnant cette façon, il fait plus de tort à la vigne que de bien, parce que les racines, au lieu de piquer en terre, montent en-haut pour chercher de la nourriture dans le fumier; & si l'on néglige de le couper d'abord, elles ne manqueront jamais d'attirer toute la substance de la terre, & d'empêcher qu'elle ne se communique à celles qui sont plus profondes.

PARAGERS : on appelle *paragers* ou *tréfonciers*, ceux qui ont des bois sujets aux droits de gruerie, tiers & danger, & on les paye au roi, à cause de la justice qu'il y fait exercer par ses officiers pour la conservation des bois; cependant on se règle suivant l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est; & même les morts-bois ne sont point sujets à ces droits, c'est-à-dire, que les *tréfonciers* prennent ou vendent les morts-bois, suivant l'usage des lieux, sans en faire part, en essence ni en estimation, au seigneur de qui leurs bois relevent en *gruerie*, tiers ou danger.

PARAGUAI, arbrisseau qui croît dans quelques provinces de l'Amérique méridionale, particulièrement dans le Paraguay, dont il a pris son nom. Il ne s'éleve guères de terre de plus d'un pied & demi, a des rameaux très-foible, & des feuilles assez semblables à celles du féué. On le regarde comme une espèce de thé occidental, qui, de même que celui d'Orient, se prend infusé dans de l'eau chaude, à laquelle elle communique une couleur & une odeur assez approchante du meilleur thé qu'on prend en Europe. Il y a deux sortes de *paraguai*, l'un qui retient le nom d'*herbe de Paraguay*, & l'autre appelée *herbe camini*, elle est plus estimée

& se vend un tiers plus cher que le *paragui*, tant parce qu'elle est l'élite de toute celle qui se recueille, & qu'il y a moins de déchet, que parce qu'elle a quelque chose de plus agréable que l'autre.

PARAISONNIER; c'est, en *terre de verrerie*, celui qui soufflé les glaces de miroir. Le métier de *paraisonnier* est très-difficile à apprendre, & le travail en est très-dur; & après dix ans d'apprentissage, à peine un ouvrier est-il capable de bien souffler une glace. Aussi élève-t-on pour cela des jeunes gens qu'on accoutume peu-à-peu au feu & au maniement du verre.

PARALYSE, fleur, dont il y a deux espèces, la simple & la double. La simple élève sa tige, à la cime de laquelle elle produit un petit bouquet de fleurettes, d'un blanc pâle qui se renverse par le bord des feuilles. La double est différente de la simple dans la couleur, aussi-bien que dans la figure; car outre qu'elle tire au citron, elle produit des fleurs les unes dans les autres. Elles veulent toutes deux être mises en bonne terre, fort au soleil, & être gouvernées comme les marguerites.

PARANGON. Les jouailliers appellent *perles parangon*, *diamant parangon*, les perles & les diamans qui se distinguent par leur grosseur, par leur beauté & par leur prix... *Parangon* se dit aussi, dans le même sens, à l'égard des rubis, des saphirs, & des autres pierres précieuses, excellentes, qui n'ont pas de semblables.

PARANGON, chez les *imprimeurs & fondeurs de caractères*, est la deuxième grosseur des caractères d'imprimerie, après le gros canon & le petit canon. Il y a deux sortes de *parangon*, le gros & le petit; le gros qui est entre les deux points de *citéro* & le petit *parangon*, & le petit est celui qui est

entre le gros *parangon* & le gros romain.

PARANGON, parmi les fleuristes, se dit de quelques tulipes, dont voici les espèces... *Parangon d'acaste*, tulipe pourpre, & rouge cramoisi, gris & blanc... *Parangon saint-Mandé*, est une tulipe incarnat & blanc... *Parangon Viltons*, est une tulipe rouge, tirant sur le colombin, & blanc-*vis*. ... Quand des œillets, des anémones, des tulipes se *parangonnent*, c'est que ces fleurs auront tous les ans leurs panaches, qu'elles seront toujours les mêmes, étant toujours nettement panachées.

PARC, en terme d'agriculture, est une palissade mobile qu'on fait dans les champs pour enfermer les moutons qu'on mene paître, en été, dans les lieux éloignés où ils passent la nuit. Les bergers changent leur *parc* de tems en tems, pour fumer les terres, l'une après l'autre; les loups n'attaquent pas les moutons dans leur *parc*, à cause des chiens qui les gardent. Voyez *Parquer les moutons*.

PARC, est aussi un endroit clos de muraille ou de moilon, où l'on renferme du gibier, soit gros ou menu, comme sangliers, chevreuils cerfs, lièvres & lapins. Les *parcs* sont ordinairement situés près des châteaux ou maisons des maîtres, à qui ils appartiennent. On comprend dans un *parc* tel nombre, telle qualité de terre que l'on veut, soit de bois taillis ou futaie, soit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'usage des terres. La clôture n'est faite que pour retenir & multiplier le gibier. Il se plaît même dans la diversité. Quand le *parc* est un peu spacieux, on y fait aussi quelques avenues, quelques allées, & couverts pour le plaisir du maître. Les plants qui doivent dominer

dans un *parc*, sont les chênes, pommiers, poiriers, houx, arbrusiers, genievres, & autres arbres & arbrisseaux sauvages portant fruits, dont le gibier se délecte. Il y faut aussi quelque ruisseau, ou du moins quelque mare ou endroits bas qui puissent recevoir l'eau des pluies, & rafraîchir le gibier qui en aura besoin. Dans la saison stérile, il y faut jeter pour la substance des grosses bêtes, des grains, des sèves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui sera à bon marché. On donne aussi au menu gibier de la chicorée, des laitues, des pois, & de l'orge détrempée dans de l'eau de pluie; car les lévreaux n'aiment guères le grain sec. Pour que les bêtes sauvages connoissent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoisées, les mettre dans le *parc*, & elles y courront de tous côtés, & amèneront les autres à la pâture. Ce n'est pas seulement dans l'hiver qu'il faut leur donner un peu à manger; c'est aussi quand elles sont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas. Il est encore à propos de semer de l'orge, de l'avoine & du sarrasin, dans les plus mauvaises terres du *parc*. Ces grains y servent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres comme phaisans & perdrix. On chasse le gibier dans un *parc*, suivant l'envie ou le besoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, sans regarder l'âge ni la saison, hormis les tems de ponte, de couvée, & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le sanglier qu'il faut prendre en sa force & sa bonté, c'est à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît jusqu'à cet âge, & dépérit ensuite.

PARC, se dit aussi de différens bassins ou séparations que l'on fait dans les marais salans, pour y reco-

voir & faire entrer l'eau de la mer, dont on fait le sel ; ces bassins ou parquets n'ont guères plus d'un pied de profondeur , & sont séparés les uns des autres par de petites levées de terres entre-coupées d'écluses , pour y recevoir & retenir l'eau ou l'en faire sortir. Le fond de chaque *parc* est uni & comme battu ; c'est dans ces *parcs* qu'on met aussi à parquer les huîtres, & où elles s'engraissent, & prennent cette couleur verte qui les rend également délicieuses au goût , & agréables à la vue. Voyez *Parquer les huîtres*.... *Parc* se dit aussi des pêcheries construites sur le bord de la mer. Il y en a de deux sortes les *hauts parcs*, & les *bas parcs*. Les *hauts parcs* sont ceux qui sont tendres, de façon que le bas du filet ne touche point au sable, & qu'il en soit éloigné d'un quart de ponce au moins ; les *bas parcs* sont ceux qui sont tellement attachés aux pieux qui les soutiennent , que les rets touchent le sable, mais ne sont point enfouis. Il y a aussi des *parcs* bâtis de pierre , d'autres bâtis de bois & de filets, & d'autres nommés *bouchots*.

PARC, en terme de chasse, c'est où l'on fait la courre pour faire venir les bêtes noires , quand on les a mises & enfermées dans les toiles.

PARCHASSER, en terme de chasse, c'est chasser la bête avec les chiens courans , lorsqu'il y a deux ou trois heures qu'elle est passée , c'est ce qu'on appelle aussi *rapprocher*.

PARCHEMIN, peau de mouton, de brebis ou de chevre, préparée , dont on se sert à différens usages , particulièrement à écrire, à couvrir des livres , des registres & des porte-feuilles. Le *parchemin* se commence par le mégissier , & finit par le parcheminier. On appelle *par-*

chemin en cosse , ou *parchemin en croûte* , celui qui est tel qu'il est sorti de là main du mégissier, c'est-à-dire , qui n'a point été raturé par le parcheminier. Le *parchemin en cosse* s'envoie par les mégissiers , en paquets de trente-six peaux chacun , que l'on nomme des *bottes de parchemin*. Il s'en fabrique beaucoup en France, sur-tout en Berry, Normandie, Picardie, Poitou, Limousin, Auvergne, &c. Il s'en fait une consommation considérable dans le royaume, & des envois prodigieux chez l'étranger , comme en Flandre , en Hollande , en Angleterre , en Espagne & en Portugal ; celui qui se débite par les parcheminiers , après l'avoir raturé, préparé & marqué de leur marque particulière, se vend ou à la botte ou au cent. La botte de *parchemin* sans être équarrée, c'est à-dire, dont les bords n'ont point été coupés sous la règle, est composée de trente-six peaux. La botte de *parchemin* équarrée, pour servir aux expéditions des chancelleries , est aussi de trente-six peaux. La botte de *parchemin* en cahiers contient dix-huit cahiers de quatre feuilles chacun , ce qui fait en tout soixante-douze feuilles , ou cent quarante-quatre feuillets. Les demi-paux pour les chancelleries , les quarrés pour commissions , brevets & expéditions des greffiers & notaires , & ceux destinés pour quittances de l'hôtel-de-ville , de l'extraordinaire des guerres , du trésor-royal, &c. se vendent au cent en compte. Le *parchemin timbré* est du *parchemin* ordinaire raturé, préparé & équarré par les parcheminiers que les fermiers des aides de chaque généralité du royaume ont fait marquer de leur marque particulière , portant les armes du roi , le nom de la généralité , & le prix qu'il doit être vendu , suivant qu'il est plus ou moins grand ;

C'est de ce *parchemin*, dont on est obligé de se servir dans toutes les expéditions de justice. La distribution & la vente s'en fait aux greffiers, notaires, & autres qui en ont besoin, par des commis établis par les fermiers des aides dans des bureaux publics destinés à cet effet.

Les *parcheminiers*, à Paris, forment une communauté d'artisans, dont les statuts sont des premier Mars 1545, 14 Mars 1550, sous les regnes de François I, & d'Henri II: depuis ils ont été augmentés par Louis XIV, par lettres-patentes du mois de Décembre 1654. Suivant ces statuts, pour être reçu maître, il faut avoir fait quatre années d'apprentissage, avoir servi les maîtres trois ans en qualité de compagnon. Deux jurés gouvernent cette communauté, & les fils de maîtres sont exempts de l'apprentissage & du chef-d'œuvre.

PARCINIQUE. Les fleuristes donnent ce nom à une anémone qui est toute de couleur de fleur du pêcher, & sa peluche bien rangée. Elle est fort commune à Paris.

PARDAO, monnoie d'argent que les Portugais fabriquent aux Indes orientales, & qui a cours à Goa, & sur la côte de Malabar.

PARÉ, *Cidre paré*; c'est celui qui a perdu sa douceur, soit par artifice, soit à force de le laisser cuver.

PARÉAUX. Les pêcheurs nomment ainsi de gros cailloux ronds, pesans, & percés par le milieu, qu'ils attachent de distance en distance, le long de la coulure d'enhans du filet, qu'ils appellent une *seine*, afin de la parer quand ils l'ont jettée à l'eau, c'est-à-dire, pour en arrêter le bas-fond, tandis que le haut flotte, à cause des liéges qui le soutiennent.

PARÉIRA-BRAVA, plante qui croît aux Indes occidentales, dont la

racine est regardée, par les Portugais, comme un remède spécifique pour la guérison de la pierre & de la gravelle.

PAREMENT. Les tisserands nomment ainsi une sorte de colle faite avec de l'eau & de la farine, dont ils enduisent les chaînes de leurs toiles, lorsqu'elles sont montées sur le métier; ce qu'ils appellent les *parer*. Ce terme n'est guères en usage que dans la Picardie; ailleurs on dit simplement *coller la chaîne*.

PAREMENTS, ou *Triques de fagots*, en terme d'exploitation de bois de chauffage, ce sont les plus gros morceaux de bois, dont les bucherons ont coutume de parer les fagots qu'ils font.

PARER, se dit des préparations que l'on donne à certaines espèces de marchandises pour les rendre plus éclatantes, ou pour les disposer à faire un meilleur service. Les bonnetiers parent leurs bas, les marchands & manufacturiers leurs marchandises, par des eaux qu'ils leur donnent, ou par la manière de les presser comme aux tabis, taffetas, camelots, calamandes, &c. Chez les corroyeurs, peaussiers, parcheminiers, *parer*, c'est racler, gratter superficiellement les cuirs ou les peaux avec la lunette, ou quelque autre instrument d'acier tranchant pour en ôter le superflu, afin de les rendre plus belles, plus unies & d'une meilleure vente. Les cuirs & les peaux se parent ordinairement du côté de la chair. Chez les relieurs de livre, *parer* une couverture de veau ou d'autre cuir, c'est en enlever avec un couteau, qu'ils nomment *couteau à parer*, ce qu'il y a de trop épais sur les bords de cuir, afin qu'ils se collent plus facilement sur le carton. On *pare* la couverture sur un marbre ou la pierre de liais, après que la peau a été mouillée,

ratifiée & coupée.... *Parer*, en terme de pêcheur, c'est tenir la seine au fond de l'eau. Voyez *Parerement*.... *Parer*, en terme de maréchal, c'est couper la corne d'un cheval avec le boutoir, pour la rendre plus unie & plus facile à y placer le fer.... *Parer* quelques liqueurs, comme le cidre & le poiré, c'est leur ôter le goût douceâtre qu'elles ont naturellement, & leur en donner un qui approche davantage de celui du vin.

PARERE, avis & sentiment par écrit des principaux négocians d'une place sur quelques questions difficiles de commerce. Depuis l'érection des chambres de commerce, dans les principales villes de commerce, les *pareres* ne peuvent avoir lieu qu'après avoir été approuvés par celle de la ville où le *parere* s'est donné. Voyez, sur cet article, le *Parfait négociant* de M. de Savari.

PAEUR; c'est un des noms qu'on donne aux maîtres foulons de draps de la ville de Paris. Voyez *Foulon*..... *Paeur* se dit aussi, dans les manufactures de lainage, de l'ouvrier qui pare les laines. Voyez *Laineur*.

PARFAIRE; ce mot, dans le négoce, signifie achever, rendre complet un compte ou une somme.

PARFAIT: une étoffe parfaite, c'est celle qui est du meilleur façonnier.

PARFAIT NÉGOCIANT: c'est celui qui entend parfaitement le négoce, le commerce, & tout ce qui y a du rapport... Les arithméticiens appellent un nombre *parfait*, celui dont les parties aliquotes, ajoutées ensemble, font le même nombre, dont elles font les parties. Ainsi 6 est un nombre *parfait*, parce que 1, 2 & 3, qui sont les parties aliquotes font 6.

PARFUM, senteur agréable qui

flatte l'odorat. La plupart des parfums se font ou se composent avec le musc, l'ambre gris, la civette, les bois de rose & de cèdre, l'iris, la fleur d'orange, la rose, le jasmin, la jonquille, la tubéreuse, & autres fleurs odorantes. On y fait aussi entrer le storax, l'encens, le benjoin, le girofle, le maïs, & autres semblables drogues que l'on nomme communément des *aromats*. Il n'y a que les seuls maîtres gantiers qui peuvent faire le commerce des parfums, suivant un arrêt de parlement du 26 Novembre 1594. Ils vendent de la poudre pour les cheveux, des savonnets, de la pâte pour les mains, des pastilles, eaux de senteur, essences, gants parfumés, sachets de senteur, pots pourris, &c. L'Italie, l'Espagne & la Provence sont les pays où l'on sçait le mieux parfumer.

PARIETAIRE, plante qui pousse des tiges rondes, rougeâtres, rameuses, dont les feuilles sont oblongues, pointues, velues, rudes; les fleurs petites, composées ordinairement de quatre étamines, soutenues par des calices de différente structure. Il leur succede une semence noire, fort petite & luisante, couverte d'une enveloppe velue, sa racine est fibreuse & rougeâtre. Cette plante est émolliente & laxative. On s'en sert beaucoup dans les lavemens & dans les demi-bains détersifs & adoucissans. Son suc fait passer les urines, & débouche tout-à-fait les reins.

PARISIS, monnoie de compte qui se fabriquoit autrefois à Paris. Elle étoit plus forte d'un quart que la monnoie tournois, qui se fabriquoit en même tems à Tours. La livre *parisis* étoit de vingt-cinq sols, & la livre tournois de vingt sols.

PARLEMENT. Dans les premiers tems de la monarchie, & jusqu'à

la fin du treizieme siècle, les *parlemens* étoient des assemblées composées des principaux seigneurs de l'état que nos rois convoquoient annuellement dans les lieux qu'ils jugeoient à propos d'indiquer. Ces assemblées duroient sept semaines ou deux mois, on les nommoit *champs de Mars* ou de *Mai*, parce qu'elles se tenoient dans l'un ou dans l'autre de ces mois - là : on les nomma depuis *parlemens*, terme qui signifie l'objet qu'elles se proposoient de traiter dans les affaires importantes qui étoient agitées ; c'étoit-là qu'on traitoit de la paix & de la guerre, des alliances, & de toutes les affaires d'état & de justice. Le plus grand nombre des historiens fixe l'époque de l'établissement du *parlement* de Paris à l'année 1302, quelques-uns à 1298, d'autres à 1300, d'autres à 1304. Quoi qu'il en soit, il conserva le nom de *parlement* donné à l'assemblée générale, dont ses membres furent tirés ; & il fut institué pour tenir les séances à Paris où il fut rendu sédentaire.

PARLOIR-AUX-BOURGEOIS, c'étoit anciennement, à Paris, ce qu'on nomme présentement l'*hôtel-de-ville*, c'est-à-dire, où les officiers municipaux tenoient leur juridiction, & terminoient les différends qui survenoient entre les bourgeois, en fait de police & de négoce. Ce *parloir* étoit près de la porte Saint-Jacques.

PARMESAN, fromage qui vient d'Italie, & qui se fait à Lody. Voyez *Fromage*.

PARMESANE, nom d'une anémone qui porte de grandes feuilles blanches, à fond rouge. Sa peluche est de couleur rose, incarnat, & de feuille-morte jaunâtre.

PAROIR, outil avec lequel les ouvriers en cuirs parent ceux qu'ils préparent.

PAROIRE, autre outils tranchant, fait en fer de pique, avec lequel les chauderonniers grattent & nettoient le dedans des marmites, casseroles, &c. Voyez *Grattoir*.

PAROIS, en terme des eaux & forêts, se dit de plusieurs arbres qui sont marqués seulement du marteau de l'arpenteur entre des pieds corniers qui séparent les bois de différens propriétaires, ou les différentes coupes d'un bois. Le *pied cornier* est celui qui est aux angles & extrémités de la vente ; les *tournans* sont ceux qui sont aux angles rentrants : on n'ose toucher aux arbres de *paroie* qui séparent un bois d'avec un autre bois, ou une coupe d'avec une autre coupe.

PARONYCHIA, plante d'un très-bel aspect, qui pousse destiges nouées, couchées à terre, garnies de feuilles semblables à celles de la *renouée*, mais plus courtes. Sa fleur est à plusieurs étamines, soutenues par un calice en bassin, recoupé en cinq parties, terminées par une manière de capuchon. Il lui succède une semence enfermée dans une capsule relevée de cinq côtes ; sa racine est ligneuse, blanche, assez grosse & longue ; cette plante est astringente.

PARPAYOLLES, petite monnoie de Milan, qui a cours dans presque toute l'Italie, & qui vaut environ dix huit deniers de France.

PARQUER DES MOUTONS, c'est leur faire passer la nuit dans les champs, dans un parc fait de claies, que l'on transporte où l'on veut. On *parque* pour engraisser la terre sur laquelle on met le parc, soit terre labourable, verger, pâtis, ou même prairie, quand elle n'est point marécageuse. Le fumier de mouton communique à la terre des sels de fécondité, qui la raniment ; & les brebis qui ne parquent que pendant des nuits douces, ne se

trouvent que mieux du changement de gîte. Ce *parc* où l'on fait coucher les bêtes à laine, n'est autre chose qu'un quarré grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme dans de grandes claies posées contre des pieux, & soutenues en-dehors par des piquets. Pour faire ces claies, on prend de petites perches, & l'on choisit les plus droites & les plus grosses pour en faire des *montans*. On les met à un bon pied de distance l'un de l'autre. On croise les petites perches sur les montans, en commençant par le bas; & quand on en a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vuide d'un demi pied, & on recommence au-dessus à entrelacer les perches sur les montans, jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a aussi ordinairement sept pieds de longueur, parce qu'on prend des perches de cette longueur. On peut les faire plus longues, en mettant des perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laissé est l'endroit où l'on pose les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage : on a soin de les lier fortement avec de bonnes harres ou avec de l'osier. On fait des claies autant que l'on juge en avoir besoin, selon l'étendue du *parc* & le nombre des bétiaux. Quand les claies sont faites, on les voiture dans le lieu que l'on veut *parquer*, & là on fiche d'abord des pieux en terre d'espace en espace, en formant le plan du quarré, dans lequel on veut enfermer le troupeau. On met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre fiches qu'aura le *parc*. On dresse ces claies en longueur tout le long des pieux, en sorte que si le premier

est en dedans du *parc*, le second est en-dehors. On continue ainsi jusqu'à ce que les autres faces soient garnies; alors, pour mieux soutenir les claies, on les appuie en-dehors avec des piquets de six pieds en six pieds, mis en contre fiche, & arrêtés à un des montans, à l'endroit de la claie qui n'est point entrelacée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet; c'est ce qui tient les claies en état. On laisse la dernière claie à un coin du *parc*, sans être appuyée pour servir d'entrée au troupeau.

Le berger a soin de s'y enfermer le soir, quand il s'y retire, & de bien assurer cette dernière claie. Quand on a fait ainsi un premier *parc*, on en dresse un second tout auprès, en sorte qu'un des côtés du premier sert de cloison au second. On dresse ainsi deux *parcs*, quand on a bien des terres à *parquer*, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer, car on les passe alternativement de l'un dans l'autre pour fumer plus de terre bien vite; & ce changement se fait, si l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles sont longues. On laisse le troupeau dans le premier *parc* jusqu'à minuit, puis on le fait passer dans l'autre, ou on le laisse jusqu'à ce que le soleil ou l'air ait dissipé la rosée qui est très-préjudiciable à ce bétail, quand il pâit l'herbe qui en est mouillée. Les bergers qui *parquent* font une cabane soutenue sur des roulettes qu'ils conduisent là où ils veulent. Elle leur sert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons, contre l'insulte des loups; c'est hors du *parc* qu'un berger se place avec sa cabane roulante & ses chiens. On *parque* depuis la

S. Jean, jusqu'à la S. Denis, ou la S. Martin, & plus tard, selon que la saison & le climat le permettent. Pendant tout le tems que les brebis *parquent*, le berger doit avoir soin de les traire le soir, afin que le lait ne soit point perdu. Si c'est un pâtre ou pré qu'on *parque*, il n'y a aucune façon à y faire, ni devant, ni après le *parquage*; mais quand c'est une terre à labour ou à verger, il faut qu'elle ait eu deux ou trois façons avant que d'y *parquer*. Le fumier y pénètre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins; & lorsque le *parc* est retiré du champ & du verger, il faut y donner aussi-tôt un léger labour, afin que les sels de l'engrais que les moutons y ont laissés, ne se dissipent point.

PARQUER LES HUITRES; c'est les laisser quelque tems dans les *parcs* des marais salans, pour s'y engraisser & y prendre cet œil verd qui fait une des bonnes qualités de ce poisson testacé.

PARQUET, en terme de menuiserie, est un assemblage de pièces de bois qui sont en compartiment sur le plancher d'en-bas, dans les chambres & dans les cabinets, & qui le couvrent tout entier. *Parquet*, au palais, est l'espace qui est enfermé par les sièges des juges, & par le barreau où sont les avocats. *Parquet* se prend aussi pour le lieu où les gens du roi, de quelque compagnie supérieure ou subalterne, tiennent leur séance.

PART; c'est, en terme de commerce, l'intérêt, la portion qu'on a dans une société, dans une manufacture, une compagnie de commerce, une entreprise, &c. . . . *Part*, s'entend aussi d'un feuillet de papier, opposé à celui où l'on écrit actuellement. Les teneurs de livres, ou ceux qui dressent des

comptes, en portant l'arrêté du *folio recto* qu'ils viennent de finir, mettent ordinairement au *folio verso* qu'ils recommencent; pour le montant d'autre part. . . . On appelle *quote-part* la portion que des associés doivent porter du gain ou de la perte, suivant qu'ils ont chacun dans la société. . . .

PARTAGE, parmi les marchands, est une division qui se fait de marchandises ou argent du produit de ces marchandises entre les intéressés dans le commerce d'icelles.

PARTERRE; c'est la partie du jardin, déconverte, où l'on entre, en sortant du corps du logis. Les *parterres*, suivant les différentes figures ou formes qu'on leur donne pour être beaux, ne doivent être chargés que d'une broderie légère; mais pour vouloir rendre un *parterre* trop léger, il ne faut pas l'amaigrir de manière que le tableau qu'il contient paroisse tout dégarni de broderie: ce qui opere un mauvais effet à la vue. Il faut aussi ne pas rendre un *parterre* trop confus; car on seroit obligé tous les trois ou quatre ans, de les faire arracher, à cause des traits de buis qui se confondent l'un dans l'autre. On compte, dans le jardinage, plusieurs sortes de *parterres*; sçavoir un *parterre de broderie*, il frappe agréablement la vue; un *parterre à l'angloise*, ainsi appelé, parce que la mode en vient d'Angleterre. Un *parterre de compartiment* est un *parterre de pièces coupées*.

Le *parterre de broderie* n'est estimé qu'autant que le bon goût régné dans le dessein qu'il représente. On mêle quelquefois, parmi les massifs chargés de gazon dans le milieu, & détachés du buis par quelque sable ou ciment, des enroulemens de plate-bandes de fleurs; c'est la mode aujourd'hui de varier

les *parterres en broderie* avec des sables de diverses couleurs ; mais cette invention oblige à changer ces sables de tems en tems , parce que les couleurs s'en passent , & que la terre s'y mêle ; ces sortes de *parterres* ne conviennent qu'à des jardins de ville. Il faut , à la campagne , quelque chose de moins éclatant , & qui dure davantage. Les *parterres* à massifs , ou à pièces découpées entières , garnies de marguerites & de statices , brillent beaucoup ; mais l'usage n'en doit être approuvé que dans les petits jardins de ville , ou ceux de moyenne grandeur. Cet ornement est trop ajusté pour les jardins de grande étendue ; il y faut moins d'affectation , pour en donner une grande idée. Un *parterre* , toujours proportionné au bâtiment pour lequel il est fait , doit être deux fois plus long que large. Les tableaux , lorsqu'ils sont longs , ont meilleure grace que lorsqu'ils sont quarrés & oblongs. Quelquefois on est obligé de s'en tenir à cette figure , le terrain ne permettant pas qu'on fasse autrement. Quand un *parterre* est spacieux , on le doit couper par des gazons , coquilles de gazon & des cartouches , afin d'interrompre les traits de rainceaux qui seroient trop longs , & par conséquent désagréables. Les naissances des pièces qui composent la broderie , doivent sortir d'un endroit bien choisi , sans les confondre l'une avec l'autre : on tire souvent ces naissances des enroulemens ; elles partent quelquefois d'un culot , & quelquefois d'une volute , ou de quelque autre lieu qu'on juge le plus convenable pour cela. Ce n'est plus la mode de mettre des ifs dans les *parterres* : on en a aussi exclus les arbrisseaux , parce qu'on a prétendu , & cela est vrai , que ces plants offusquoient trop un *parterre* , & qu'ils en déroboient aux

yeux une partie de la beauté ; c'est pourquoi on ne laisse monter ces ifs , qu'à trois ou quatre pieds de haut. Les *parterres à l'angloise* ont leur agrément particulier , quoiqu'ils soient les plus simples & les moindres de tous ; mais ils ne laissent pas d'avoir un peu d'invention dans les différens compartimens dont ils sont composés. On fait de ces *parterres* sans buis ; alors il faut observer de semer épais les bords de chaque pièce , afin qu'elles se détachent sans confusion , les unes des autres , par le sable qui est entre-deux ; d'autres tracent ces compartimens avec du buis , & les remplissent de gazon , ayant soin de les détacher du buis par un petit sentier d'un pied ou d'un pied & demi , garni de sable de telle couleur qu'on veut.

La mode est presque passée des *parterres en découpés* ; cependant on en voit chez des particuliers curieux en fleurs , & qui aiment mieux en voir telles pièces bien garnies , selon les saisons , que la plus belle broderie qu'il y ait. Ces *parterres* ont leur mérite , & on auroit tort de les supprimer.

Les *parterres* de compartimens sont ceux dont le dessein se répète par symétrie , tant en-haut , qu'en-bas , & par les côtés. On charge ces *parterres* de broderie légère , de massifs , pièces de gazon , enroulemens , & de plates-bandes. Ces *parterres* ont assez d'agrémens , quand ils sont bien entendus & bien entretenus. Il y a encore le *parterre* d'eau , qui est un compartiment formé , ou par plusieurs bassins de diverses figures , avec jets ou bouillons d'eau , comme à Chantilly , ou par un ou deux grands bassins , comme au devant du château de Versailles.

PARTICIPATION , (Société en) espèce de société que deux , trois ou

ou quatre négocians sont ensemble pour quelques négociations en banque. Quelquefois elles ne sont que verbales, & quelquefois elles se font par lettres missives. Voy. *le Manuel des négocians*, imprimé à Lyon 1762.

PARTICIPE, *en terme de finances*, est celui qui, secrètement, a part dans un traité, ou dans une ferme du roi. . . . *Participe*, *en terme de commerce de mer*, est celui qui a part au corps d'un vaisseau marchand. On l'appelle, sur l'océan, *co-bourgeois*.

PARTIES; ce sont, dans le commerce, tant en gros qu'en détail, aussi-bien que parmi les artisans & ouvriers, les mémoires de fournitures & de marchandises, ou d'ouvrages qu'on a fait pour quelqu'un. Il faut arrêter, aux parties, les sommes reçues à compte, afin de les déduire de la somme totale de l'arrêté des parties. Les parties des marchands ou ouvriers, conformément aux articles 7 & 8 du titre 1 de l'ordonnance du mois de Mars 1673, doivent être arrêtées dans l'an, après la délivrance des marchandises pour les uns, & de six mois, de la délivrance des ouvrages, pour les autres, sans quoi on peut se servir contre eux de la fin de non-recevoir. . . *Parties arrêtées*; ce sont les mémoires au bas desquels, ceux à qui les marchandises ou ouvrages ont été livrés & fournis, reconnoissent qu'ils les ont reçus, & promettent d'en faire le paiement. *Parties simples*, *parties doubles*, se disent des manières différentes de tenir les livres de commerce, & de dresser des comptes. . . . *Parties aliquotes*, est un terme d'arithmétique, qui signifie les parties de quelque tout que ce soit, qui sont contenues plusieurs fois en icelui, & qui peuvent se diviser à parties égales, sans qu'il y ait de reste ; 2 est une partie aliquote de 8. Il

Tome III.

y est compris quatre fois ; 16 est un nombre composé de quatre parties aliquotes, dont chacune est 4 ; ou de deux parties aliquotes, dont chacune est 8. Tous les nombres impairs n'ont point de parties aliquotes. . . . Une partie aliquante est celle qui, étant prise plusieurs fois avec une de ses parties aliquotes, compose le tout ; 8 est une partie aliquante de 20, & aliquote de 24 ; car 8 étant pris deux fois avec 4, qui est une des parties aliquotes fait 20, & étant pris trois fois, il fait 24.

PARTIR: on dit, en termes de carrier, faire partir la pierre, pour dire, la séparer & l'ouvrir avec les coins de fer & les pomelles.

PARTITEUR, *terme d'arithmétique*, qui signifie diviseur. Dans la règle de division, on met le partiteur ou diviseur au-dessous du premier nombre à diviser, avec une barre entre eux deux.

PARTITION; c'est la dernière des quatre premières règles d'arithmétique. Cette règle se nomme plus ordinairement *Division*. Voyez ce mot.

PAS, *en terme de tisserand*, est le passage du fil dans la lame ; être hors de pas, c'est prendre un fil pour un autre, ou en échapper un sans le prendre. . . *Pas*, *en terme de cartier*, signifie chaque tour que le gros cable fait sur l'arbre de la roue d'une carriere. . . *Pas-dur*, chez les fabricans gaziers, est la partie de leur métier où répond une des trois marches. Il sert à fonder la soie, c'est-à-dire, à la baisser. Il est appelé *pas-dur*, parce qu'il est le plus pesant & le moins facile à faire mouvoir.

PAS, mesure pour arpenter les terres : on s'en sert dans les îles Antilles françoises. A la Martinique, elle est de trois pieds & demi ; & à la Guadeloupe, de trois pieds.

T

PAS, planter la *vigne au pas* ; voici comme cela se fait. Sur un alignement tiré au cordeau, le vigneron fait d'abord, avec la pioche, un trou capable de contenir le chapon ou la crosselette qu'il lui destine ; puis quand ce chapon est posé, il met un pied dessus, tandis que portant l'autre à un pied & demi environ de celui qui tient le chapon, il fait, près du dernier pied porté, & sur ce même alignement, un autre trou pour y mettre un autre chapon, après que, de la terte de ce dernier trou, il en a rempli le premier fait ; & c'est ainsi qu'il travaille jusqu'au bout de son alignement.

PAS-D'ANE, plante qui pousse de sa racine, six ou sept feuilles, grandes, presque rondes, anguleuses, vertes par-dessus, cotonneuses & blanches par-dessous. Il en sort aussi plusieurs tiges rougeâtres, accompagnées de petites feuilles fort différentes des premières ; car elles sont longues, pointues, & rangées alternativement. Chaque tige soutient une fleur radiée, jaune, qui s'épanouit à l'entrée du printemps, avant que les feuilles paroissent. Sa racine est menue, blanche, s'étendant de côté & d'autre sous la terre. Ses feuilles & ses fleurs sont adoucissantes, très-propres pour les maladies de la poitrine qui sont causées par des sérosités âcres & salées. On en fait fumer les feuilles aux asthmatiques, de même que l'on fume celles du tabac.

PASSAGE, *Droit de passage*, est une imposition que quelques princes ont mis & sont percevoir dans certains endroits resserrés, soit par mer, sur les voitures, vaisseaux & marchandises qui sont obligés d'y passer. Le *passage* du Sundt qui communique de la mer Germanique à la mer Baltique, est un des plus fameux de l'Europe. Les droits en

appartiennent au roi de Danemarck, & se perçoivent à Cronembourg, ou à Elsfeneur. On nomme aussi *droit de passage*, ce que l'on paye pour le transport par mer des marchandises ou des personnes. Voyez *Nolis*, ou *Fret*.

PASSAGE, chez les ouvriers en cuir, se dit de la préparation que l'on donne aux peaux, en les passant en diverses drogues pour les rendre maniables, & propres à différentes sortes d'ouvrages.

PASSAGE. *Faucon de passage* ; c'est une des dix espèces de faucons.

PASSARILLES, raisins secs qui se préparent à Frontignan. On les envoie dans de petites boîtes de sapin. Ils sont estimés dans le royaume & chez l'étranger.

PASSE, excédent qu'une chose a plus qu'une autre, ou supplément qu'on met pour égaler deux choses inégales. On le dit aussi de la monnaie que l'on y met à part dans un morceau de papier dans chaque sac de mille livres. Elle se monte ordinairement à quinze sols, & par ce moyen on retient les droits du sac, qui sont de cinq sols... *Passé*, chez les teinturiers, se dit de la dernière façon qu'on donne à certaines couleurs, en les *passant* légèrement dans une cuve de teinture. On donne une *passé* de cochenille aux gris tannés.

PASSÉ, **PASSÉE**, se dit d'un habit, d'une étoffe qui n'a plus son premier lustre & sa première beauté. Quand une marchandise n'est plus de vente, on dit que la mode en est *passée*.

PASSE-AVANT ; c'est un billet ou acquit des bureaux des fermes, qui permettent aux marchands de transporter leurs marchandises plus loin, soit après en avoir payé les droits, soit pour marquer qu'il les faut payer à un autre bureau.

PASSE-DEBOUT, acquit que

Les commis des douanes & bureaux des entrées donnent aux marchands & voituriers pour les marchandises qui doivent seulement traverser le royaume, ou seulement quelques provinces & quelques villes, sans y être déchargées.

PASSE-FLEUR, plante qui est une espèce de lychnis. On la cultive dans les jardins. Voyez *Lychnis*.

PASSE-MUSCAT, nom de l'une des quatre espèces de muscat. Voyez *Muscat*.

PASSE-MUSQUÉE, ou *Muscat long*, autre espèce de raisin.

PASSE-PARTOUT, espèce de grande scie, dont les dents sont fort entrouvertes & détournées, & qui n'a que deux morceaux de bois à chaque bout, pour lui servir de bras. Les bûcherons, & ceux qui débitent le bois dans les forêts, s'en servent à scier les plus gros arbres.

PASSE-PERLE; c'est un fil de fer très-fin, qui sert à faire des cardes. Il fait partie des marchandises que les Ligournois tirent de Hollande.

PASSE-PIERRE, plante bonne en salade. Voyez *Perce-Pierre*.

PASSE-PORT, ordre donné par le Souverain, ou par celui qui a pouvoir de lui pour la liberté & la sûreté des personnes, hardes & marchandises de ceux en faveur de qui il est expédié; c'est aussi une permission que le prince accorde de faire entrer dans ses états, ou d'en faire sortir des hardes, meubles & marchandises, sans en payer les droits; c'est de ces sortes de *passé-ports* que l'on expédie aux ambassadeurs & ministres, pour leurs hardes, meubles & équipages. *Passé-port* est encore la licence que les marchands & autres personnes obtiennent de faire entrer ou sortir, en payant néanmoins les droits, les marchandises estimées de contrebande, & déclarées telles par les ordonnances & tarifs. . . Le *passé-*

port s'accorde aux amis, & le *fauf-conduit* aux ennemis; l'usage cependant l'emporte. *Passé-port* se dit également pour l'ami & pour l'ennemi. . . . *Passé-port*, en terme de commerce de mer, signifie aussi ce qu'on nomme autrement. *congé*.

PASSE-ROSE, plante qui est la même que *passé-fleur*.

PASSE-ROSEE, tulipe rouge & blanche.

PASSE-TUILLOISE, tulipe colombin clair, colombin obscur, & blanc sale.

PASSE-VELOURS, plante autrement appelée *amarante*.

PASSE-ZABLON, tulipe d'un beau pourpre, violet & blanc.

PASSÉE. Les mégissiers appellent une *passée* deux douzaines de peaux de mouton qu'ils plongent tout d'un coup dans une espèce de grande huche, remplie d'une mixture, propre à lui faire prendre le blanc. . . . *Passée*, chez les basseliffiers, est l'aller & le venir de la flûte qui leur sert de navette, entre les fils de la chaîne de leur ouvrage, levés ou baissés, par le moyen des marches, des lames & des lisses.

PASSEMENT. Voyez *Dentelle*.

PASSEMENTER; c'est garnir un habit ou un meuble de *passement*.

PASSEMENTIER, ouvrier & marchand qui fait & qui vend des passemens ou dentelles, des guipures, campanes, crépines, houppes, tresses, gances, lacets, aiguillettes, cordons de chapeau, boutons, cordonnets, &c. Les *passementiers*, à Paris, forment une communauté, dont les nouveaux statuts sont de 1653. Pour y être reçu maître, il faut avoir fait cinq années d'apprentissage, & avoir servi les maîtres en qualité de compagnon pendant quatre ans. Il y a, à Amiens, des *passementiers*, ouvriers maîtres, qui composent une petite communauté. Ils font des rubans ou rou-

leaux de laine en blanc, pour ensuite être teints dans les couleurs que veulent les marchands qui en font négoce.

PASSER, terme usité pour désigner les apprêts qu'on donne à plusieurs sortes de marchandises. On dit *passer* les soies, les laines, les fils, ou les étoffes en différentes teintures, pour exprimer qu'on les met dans des cuves pleines de drogues propres à les teindre.... *Passer les cuirs en suif*, en huile, en alun, en sumac; c'est leur donner les apprêts dont ils sont susceptibles.... *Passer par la calandre*; c'est mettre les étoffes qu'on veut moirer sous les plaques de la machine propres à leur donner cette façon.

PASSER, a encore, dans le commerce, différentes significations. Il signifie quelquefois la réception à la maîtrise de quelque corps ou métier. En ce sens: on dit, Il vient de se faire *passer* maître horloger.... En terme de banquier, *passer son ordre*, signifie l'endossement que l'on met au dos d'une lettre de change..... *Passer des marchandises en fraude*, ou les *passer en haut*, comme on dit en Espagne, c'est les faire entrer ou sortir, sans en payer les droits..... *Passer* se dit aussi du cours des monnoies; dans le commerce; & l'on dit: Telle monnoie passe pour telle somme.

PASSERAGE, plante à larges feuilles, qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, rondes & rameuses. Ses feuilles sont longues, larges, finissant en pointe, semblables à celles du citronnier, mais plus grandes, lisses, grasses, d'un verd obscur, rangées alternativement, dentelées en leurs bords. Ses fleurs viennent aux sommités des tiges & des branches. Elles sont en grand nombre, petites, blanches, composées chacune de quatre

feuilles disposées en croix. Il leur succede un fruit en forme de fer de pique, divisé en deux loges, remplies de semences; sa racine est grosse comme le doigt, blanche, d'un goût âcre; cette plante est anti-scorbutique, stomacale, propre pour l'affection hypocondriaque. On applique sa racine pilée avec du beurre sur les endroits où la goutte se fait sentir. Il y a plusieurs espèces de *passerage*.

PASSERIE; c'est une convention de commerce qui s'observe, même en tems de guerre, entre les François & les Espagnols qui habitent les frontières de deux royaumes du côté des Pyrénées. Il leur est permis, en tout tems, de négocier ensemble, par les passages de ces montagnes, exprimés dans la convention.

PASSETS, ou RAYONS; ce sont, dans les boutiques & magasins des marchands, des espèces d'armoires où ils placent leur marchandises en bon ordre, chacune selon son espèce & sa qualité, comme les draps avec les draps, les satins avec les satins, &c.

PASSEUR D'EAU; ce sont, à Paris, des bateliers établis par les prévôts des marchands & échevins, pour passer les bourgeois & autres particuliers, avec leurs hardes, marchandises, d'un rivage à l'autre de la Seine; ces bateliers composent une espèce de communauté qui a ses statuts, les apprentifs sont chef-d'œuvre. Par des lettres-patentes obtenues sur la fin du dix-septième siècle, ils sont qualifiés maîtres officiers *passeurs d'eau*.

PASSIVE. Dette *passive*, est une somme que l'on doit à quelqu'un.

PASSOIRE, ustensile de cuisine; c'est un vaisseau profond de cuivre ou d'étain, percé de petits trous, qui sert à passer les choses liquides, dont on a besoin. Il y a aussi

des *passoires* de terre qui sont très-propres.

PASTEL, ou **GUEDE**, drogue qui sert aux teinturiers pour teindre en bleu. Le *pastel* vient d'une graine qu'on sème, tous les ans, au mois de Février, ou au commencement de Mars. Cette graine produit une plante, dont les feuilles sont semblables à celles du plantain. Elle croît, & se cultive en Languedoc, dans les diocèses de Toulouse, S. Papoul, Mirepoix, Lavaur & Alby. On en sème aussi aux environs de Geneve, qui réussit très-bien. On fait ordinairement quatre récoltes par an de la feuille de cette plante, quelquefois cinq ou six. On n'estime que les quatre premières récoltes; la première est la meilleure, & ainsi successivement. Le *pastel* qui se fait de la cinquième est très-foible; celui de la sixième est absolument mauvais: on le nomme *marouchin*. Quand la feuille du *pastel* est mûre, & qu'on la cueille, on la laisse sécher quelque tems, avant que de la mettre sous la roue pour la piler, & cela exprès pour la mûrir davantage, & lui ôter une partie de son suc huileux qui pourroit nuire au *pastel*. Après que ces feuilles ont été pilées & moulues, on les laisse huit ou dix jours en piles, & ensuite on les réduit en espèces de boules, semblables à des petits pains, appelés *coques* ou *coquagnes*. On les met sécher à l'ombre sur des claies, jusqu'à ce qu'on veuille mettre le *pastel* en poudre. On le rompt avec des masses de bois, on le mouille avec de l'eau croupie; & après l'avoir d'abord bien remué & mêlé, on continue de le mêler pendant quatre mois, environ quarante fois, après quoi, il est en état d'être emballé & employé dans la teinture. Le *pastel* vieux est le meilleur, on le peut garder dix ans entiers, Une

forte couleur de *pastel* est d'un bleu foncé, presque noir, & est la base de tant de sortes de couleurs, que les teinturiers ont une échelle qui leur sert à composer les différentes nuances du *pastel*, depuis la plus claire jusqu'à la plus obscure. . . . Il y a une autre espèce de *Pastel*, appelé *bour* ou *bourdonnaine*. Il est un *pastel* bâtard, bien différent du véritable. Leurs graines, à la vérité, se ressemblent, mais non pas la feuille, celle du bon *pastel* étant unie & sans poil, & le bâtard ayant la feuille velue. . . . La *vouede*, qui croît en Normandie, est une espèce de *pastel*, dont on se sert aussi pour teindre en bleu. Le *pastel sauvage* est encore une quatrième espèce de *pastel*, dont les feuilles sont plus grandes que celles du *pastel* cultivé; & fort semblables à celles de la laitue.

PASTEL D'ÉCARLATE, nom qu'on donne à la poudre qui se trouve dans la graine d'écarlate, quand elle est nouvelle. . . . On nomme aussi *pastel* de certains crayons de toutes couleurs, faits de diverses sortes de terres réduites en pâte avec de l'eau de gomme. Les peintres font des ouvrages avec ces crayons, qu'on appelle *pastel*.

PASTILLE, composition sèche, qui rend une bonne odeur, lorsqu'on en brûle dans des castolettes. Il y a des *pastilles de bouche* qu'on mange pour se rendre l'haleine douce.

PASTOURELLE, sorte de poire de la grosseur & de la figure, à-peu-près, du saint-Lezin, ou du beau rouffolet; la queue est courbée, point enfoncée, médiocre dans la grosseur & longueur; la peau est plus rude que douce; le coloris d'un côté est d'un jaune blanchâtre, couvert de placards roux; & de l'autre il est teint, si peu que rien. La chair en est fort tendre &

fort beurrée, n'ayant ni marc ni pierre; mais son eau aigrelette ne plaît pas à tout le monde. L'arbre qui porte ce fruit vient bien dans les jardins, dont le fond est un peu gras & froid.

PASTRAMA; nom qu'on donne, à Constantinople, au bœuf salé.

PATAC, monnaie d'Avignon qui vaut environ deux deniers tournois.

PATACA, nom que les Portugais donnent à la piastra, qui est la pièce de huit d'Espagne, & l'évaluent à sept cent cinquante rès environ.

PATACH, cendre provenant d'une herbe qu'on recueille aux environs de la mer Noire, & qu'on emploie à faire le savon.

PATACHE, bateau couvert que les fermiers, des droits du Souverain tiennent à l'entrée des ports de mer & sur les rivières qui traversent les villes, & où résident les commis, chargés de la perception de ces mêmes droits. Tous les bâtimens & bateaux qui entrent dans les ports & rivières, sont obligés d'y aborder pour subir la visite de leur contenu, y faire leurs déclarations & y acquitter les droits.

PATAGON, monnaie de Flandre, qui a en plusieurs valeurs. Ceux d'aujourd'hui sont évalués à environ trois livres de Genève, & à cinq livres de France.

PATAR, monnaie qui a cours en Flandre, & dans les Provinces-Unies; elle est réelle & de compte. On l'évalue à deux deniers de gros.

PATE, farine pétrie & préparée pour faire du pain. Voyez ce mot.

PATE, se dit aussi de la farine que les cuisiniers-pâtissiers préparent pour faire diverses pièces de four, soit avec de la viande, comme les grands & petits pâtés, les godiveaux, les tourtes de pigeons; & de bêtillies, soit avec des fruits,

de la crème, des œufs & du sucre, comme les tourtes de confitures, gâteaux, biscuits, tartelettes, échaudés, &c.

PATE; dans la papeterie, est cette espèce de bouillie qui provient des vieux chiffons, ou vieux morceaux de toile.... *Pâte molle*; c'est, en Hollande, une espèce de fromage, gras & mollet, qui s'appelle aussi *côte blanche*..... Les cordonniers appellent aussi *pâte*, cette colle de seigle, dont ils se servent pour coller les cuirs des patons avec l'empeigne de leurs souliers & autres ouvrages de cordonnerie... *Pâte*: on donne ce nom dans les moulins à poudre, à la composition qui résulte de mélange du soufre, du salpêtre, & du charbon mêlés avec de l'eau..... Dans l'Amérique espagnole, on donne le nom de *pâte* aux barres d'argent que l'on trouve le secret de faire sortir du royaume, sans être quintées, c'est-à-dire, sans avoir reçu la marque du roi d'Espagne. Ces *pâtes* sont marchandises de contrebande; ce qui n'empêche pas qu'on n'en fasse un commerce considérable, vu le bénéfice immense qu'on en retire.

PATÉ, pièce de four, & ouvrage de pâtisserie, consistant en une pâte cuite, & qui renferme de la viande & autres ingrédients. Il s'en fait que l'on mange chauds & que l'on sert pour entrée, & d'autres que l'on mange froids, & que l'on sert en entremets.... On appelle *pâté de veille*, celui que certaines communautés d'arts & métiers sont en usage de donner aux compagnons & apprentis à l'approche de l'hiver, c'est-à-dire, lorsqu'ils commencent à travailler à la chandelle... *Pâté de cheveux*; ce sont quantité de cheveux fortement roulés sur des espèces de petites bobines, pour leur donner la frisure, que les perzu-

quiers enferment dans de la pâte faite avec de la farine de seigle, & à laquelle ils font donner à-peu-près les trois quarts de cuisson.

PATELET ou **VALIDE**, morue verte, qui tient le cinquième rang dans le triage que l'on fait, en Normandie, de diverses sortes de morues.

PATENOTRERIE, marchandise de chapelets. Ceux qui font les grains de chapelets, les enfilent & les vendent, sont appelés *patenôtriers*. Il y a, à Paris, trois communautés de *patenôtriers*: les premiers sont les *patenôtriers* en jaie, ambre & corail: les seconds, les *patenôtriers* en bois & en corne: les troisièmes, les *patenôtriers* boutonnières d'écaille & verre. Ces derniers ont été réunis aux verriers, par arrêt de l'année 1706; les premiers ont été érigés en communauté par lettres-patentes de Charles IX, en 1569: le tems d'apprentissage a été fixé à trois ans & demi.

PATENTES de Languedoc, droit qui se lève à Bourdeaux sur plusieurs sortes de marchandises, en vertu d'un ancien tarif, renouvelé en 1682. On nomme aussi ce droit la *foraine*.

PATEQUE ou *Melon d'eau*, espèce de citrouille très-commune dans les pays chauds, & qui est un fruit très-rafraichissant.

PATIENCE, plante fort commune, dont les feuilles sont faites comme celles de l'oseille ordinaire, mais beaucoup plus longues. Sa racine est grosse, longue comme le doigt, jaune, d'un goût amer. Elle croît dans les lieux incultes. Outre cette *patience* commune, il y a la *patience* rouge, appelée autrement *sang de dragon*, & la *patience* des jardins, connue sous les noms de *rhapontic des montagnes*, ou *rhubarbe des moines*. Toutes les trois sont vivaces.

La première se cultive dans les jardins: on la mêle avec l'oseille, & d'autres plantes potageres. Peu de personnes en font usage. On s'en sert en médecine, & sa racine est laxative & apéritive. Elle est bonne pour l'hydropisie, pour les pâles couleurs, la jaunisse, &c.

La seconde espèce, semblable à la précédente, en quelque chose, a la feuille plus courte & traversée de quantité de nervures rouges, d'où il sort, quand on les rompt, un suc rouge comme du sang. On la mêle, comme la précédente, avec les autres herbes potageres; & ceux qui ont besoin d'avoir le ventre lâché, peuvent en faire usage. Elle entre dans les bouillons émolliens & rafraichissans. Sa graine fortifie, resserre & calme les douleurs.

La *patience* des jardins donne une racine longue, épaisse, garnie de plusieurs fibres, brune en dehors, & jaune en dedans. Sa tige monte jusqu'à la hauteur d'un homme. Elle porte des feuilles longues d'un pied ou d'un pied & demi. Elle a des fleurs sans pétales, à étamines, semblables à celles de l'oseille. Cette plante a les vertus de la rhubarbe. Elle croît naturellement sur les montagnes, & on la cultive dans les jardins. Sa culture n'est pas différente de celle des autres, c'est-à-dire, qu'on les cultive toutes trois au mois de Mars. On y apporte les mêmes soins qu'à l'oseille. Leur graine se cueille au mois d'Août, quand les tiges sont sèches, & que la graine commence à se détacher. On peut les conserver pendant deux ou trois ans.

PATIS, grands herbages où l'on mène paître les bestiaux, & où on les met en engrais. Il s'entend encore de certains endroits garnis d'arbres, plantés par ordre exprès, avec de grands tapis de gazon, pour servir de promenade.

PATISSIER, ouvrier qui fait & vend la pâtisserie. Leur communauté est très-ancienne. Le tems d'apprentissage est de cinq ans.

PATÔLES, pièces d'étoffes de soie, peintes de diverses figures, longues d'environ quatre aunes, sur trois quarts d'aune de l'arge, qui se fabriquent aux environs de Surate, dont la principale consommation se fait par les habitans des isles de la Sonde. Les Hollandois en font un grand commerce.

PATRE, c'est celui qui garde des bestiaux à la campagne, qui les mène paître. Il se dit ordinairement de ceux qui sont les moins considérables d'entre les bergers, & des petits garçons qui conduisent des petits troupeaux.

PATRON, modele dont divers ouvriers se servent pour faire leurs ouvrages. Ce n'est quelquefois qu'un morceau de papier, de carton ou de parchemin. Les tailleurs, par exemple, ont de ces sortes de patrons pour la coupe des différentes pièces de leurs habits : les cordonniers, pour tailler les empeignes & les quartiers de leurs souliers : les ouvrières en linge de femmes, pour couper, dresser les coëffures, engageantes, &c....

Patron dans les manufactures d'étoffes d'or, d'argent, de soie, est le dessein fait par le peintre, & rehaussé de couleurs, qui sert à monter le métier, & à représenter, sur l'ouvrage, les différentes figures de fleurs & d'animaux, ou de grotesque, dont le fabricant veut l'embellir. La beauté & la nouveauté de ces patrons, servent beaucoup au débit de ces étoffes... Les ouvrières au point & en dentelles, à l'aiguille, ont aussi des patrons ou *dessains* pour travailler à leurs ouvrages. On le dit pareillement des dessins des dentelles au fuseau, soit d'or, d'argent, de soie, ou de

fil ; & des broderies. Il y a des ouvriers, comme les épingliers, qui ont des patrons de chefs d'œuvres...

Les vitriers appellent *patron* ou *table à patron*, une table de bois blanche, sur laquelle ils tracent & dessinent, avec de la pierre noire, les différentes figures des compartimens, d'après lesquels ils veulent couper les pièces de leurs panneaux.

PATRON-DE-HOLLANDE ; c'est du linge ouvré, qui vient de Flandres.

PATRON, nom qu'on donne, sur la Méditerranée, aux maîtres des barques, ou d'autres petits bâtimens.

PATRONNAGE ; c'est un droit honorifique, accordé aux personnes, ou communautés, qui ont doté, fondé, ou fait construire une église ; en conséquence duquel droit, ils peuvent présenter, à l'ordinaire, une personne capable pour remplir un bénéfice. Le *patronage royal* est celui qui appartient au roi & à sa couronne.

PATROUILLE ou **ECOUVILLE**, c'est une espèce de balai, fait de vieux drapeaux, dont on se sert pour nettoyer l'âtre d'un four, avant d'y mettre le pain.

PATTES & QUEUES ; on nomme ainsi, dans quelques-unes de nos provinces, les laines de la moindre qualité, qui se leve sur l'animal.... *Patte*, chez les étagiers-bouchers, sont de petits crochets à queue d'ironde, qu'ils clouent en plusieurs endroits de leurs bontiques, pour y attacher, avec des allonges, la viande à mesure qu'ils la dépecent. Ils nomment aussi *pattes*, des chevilles de bois de cinq ou six pouces de long, avec un mentonnet au bout, qu'ils scellent en plâtre, & qu'ils emploient au même usage.... Dans les papeteries, on donne le nom de *pattes aux vieux morceaux de chiff* ;

fons de toiles de lin & de chanvre, dont on se sert pour faire le papier... Les charpentiers appellent *pattes d'oie*, des marques dont ils se servent pour marquer leurs bois façonnés, afin de ne les pas mêler ensemble.

PATTE D'OIE, en terme de jardinage, se dit d'une division d'allées qui viennent aboutir à une même place, & qu'on enfile tout d'un regard quand on est au centre. Il n'y a rien de plus agréable, dans un bois, que de trouver une *patte d'oie*.

PATTE D'OURS, se dit, en terme de botanique de l'acanthé ou branche-ursine.

PATTE; les chasseurs donnent ce nom au pied du loup, qui consiste au talon, doigts, ongles & la fossette, qui est dans le milieu. C'est cette fossette, qui fait connoître l'endroit par où a passé un loup.

PATTES DE DINDONS, en cuisine. On les fait cuire à la braise, avec un bon assaisonnement. Quand elles sont cuites & refroidies, on les trempe dans la graisse de leur cuisson; on les panne, & on les fait griller de belles couleurs: on les sert pour entremets. Si on veut les faire frire, on les trempe dans de l'œuf battu; on les panne de mie de pain; on les frit de belle couleur, & on les sert garnies de persil frit. On met encore, si l'on veut, une farce autour des *pattes*, avant que de les paner.

PATURAGE, lieu où les bestiaux vont à l'herbe pour se nourrir. Les meilleurs domaines sont ceux qui consistent en *pâturages*; il n'y faut point de réparations. ... *Pâturage*, en jurisprudence, est aussi le droit qu'on a de faire pâturer sur certaines terres. Les droits de *pâturage* se reglent ordinairement par des usages locaux. Il y a des paroisses

où les particuliers ne peuvent jamais faire paître les moutons dans les communes appartenantes au corps des habitans, parce que ces communes sont uniquement destinées au *pâturage* des chevaux, des vaches & des bœufs: dans d'autres, les moutons peuvent seulement paître dans les communes, depuis la S. Jean jusqu'au premier Mars; & sur cela, s'il n'y a point de réglemeut particulier, l'usage de la paroisse sert de regle. Tous les paroissiens sont tenus de s'y conformer. Nous allons entrer dans un plus long détail, à l'article suivant.

PATURE; c'est une terre que l'on ne cultive point, qui n'est, ni pré, ni terre de labour, mais qu'on réserve pour y laisser paître les bestiaux. On distingue ordinairement les *pâtures* en grasses & en vaines. Les *pâtures grasses* sont les prés, les pâcages, les bois, les droits de *pâturage* & de panage, que quantité de communautés d'habitans & de particuliers ont dans les forêts, dont ils sont voisins, & qui consistent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la païsson, & leurs cochons dans celui de la glandée,

Il n'y a que les propriétaires, ou celui qui est dans ses droits, qui puisse user de *pâtures grasses*, parce que ce sont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce sont des communes, c'est-à-dire, des *pâturages* qui appartiennent à une communauté, elles ne sont que pour les habitans, auxquels elles sont communes. Les seigneurs s'attribuent ordinairement les communes; mais c'est une usurpation réprouvée par quantité d'ordonnances. Une commune, cédée à des habitans, à la charge de relever d'une seigneurie, appartient, en propriété, à la communauté des habitans; & le seigneur n'en peut

demandeur partage, pour jouir de sa part divisément. Mais s'il n'a accordé qu'un usage aux habitans, il en est tellement propriétaire, qu'il peut prendre une part séparément, en laissant aux usagers l'autre part, qui soit suffisante pour leur usage. Les droits de pâturage & de pâcage, ainsi que les autres usages que les riverains ont dans les forêts voisines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des usagers; & pour en jouir, il faut se conformer aux règles établies par l'ordonnance des eaux & forêts: le propriétaire ne peut pas faire abattre son bois, sans indemniser les usagers.

Les *vaines pâtures* sont les landes, les chemins publics, les terres à grains & les prés, après la dépouille des grains, foin & regain; les guérets & terres en friche, généralement tous les héritages, où il n'y a ni fruit, ni semences; les bois taillis de cinq ans de coupe; les accrues des bois au-delà de leurs bornes; les bois de haute futaie, pour les herbes qui croissent dessous, à la réserve de la glandée, qui est toujours réservée au propriétaire, sauf les droits d'usage, pour ceux qui en ont. Les droits de mener les bestiaux dans les *vaines pâtures*, quoiqu'elles appartiennent à autrui, est une espèce de droit commun, que quantité de coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des bestiaux. Par cette *vaine pâture*, on se sert, à la vérité, du fonds d'autrui; mais le propriétaire ne le doit pas envier, puisqu'il n'en souffre pas. Ses héritages ne lui rapportent rien pendant tout le tems qu'on y va en *vaine pâture*. Il est même permis de clorre en certains tems les héritages de *vaine pâture*, pour en empêcher l'usage commun, à moins que la coutume ne le défende.

En *vaine pâture*, il y a ordinairement droit de parcours entre les habitans des villages voisins, c'est-à-dire, que les habitans d'un village peuvent mener *vain-pâturer* leurs bestiaux jusqu'au clocher, ou jusqu'au milieu du village voisin, ou du moins jusqu'au clos, suivant les différens usages des lieux, qui servent de règles dans ces cas. Pour les bêtes blanches, il est d'usage qu'on peut les mener si loin qu'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte. Chaque habitant ne peut pas faire paître, ni dans les *vaines pâtures*, ni dans les *grasses*, autant de bêtes qu'il lui plaît: il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il possède dans la paroisse. Il n'y a en cela aucune différence entre le noble & le roturier. Le seigneur même de la paroisse est soumis à cette loi, parce que le droit étant réel, & non personnel, il doit être réglé, à proportion des terres que chacun possède. C'est aussi pourquoi il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'habitant qui les envoie paître; car ce droit n'est pas pour les marchands de bestiaux, qui consomméroient la plus grande partie des nourritures destinées pour toute la paroisse. Les vignes, les garennes, les jardins, sont en défense, en tout tems, quoiqu'ils ne soient point clos: les terres labourables le sont, tant qu'il y a des grains dessus, soit en semences, sur pied, en javelles, ou en gerbes. Les prés le sont aussi depuis la mi-Mars jusqu'à ce que la première & la seconde herbe, quand ils en rapportent deux, soient enlevées. Les bois taillis sont pareillement en défense jusqu'à la quatrième & cinquième coupes; & les bois de haute futaie le sont tout le tems que la glandée est ouverte, c'est-à-dire, depuis le premier Octobre.

jusqu'au premier Février. Il n'y a, dans ce tems-là, que les propriétaires & les usagers qui puissent mener les bestiaux dans la futaie. Hors ces tems, tout héritage, actuellement stérile, est sujet à la vaine pâture, à moins qu'il ne soit si bien clos de murs, haies ou fossés, que les bestiaux n'y puissent entrer; car il est permis à tout propriétaire de clorre son héritage, en gardant les chemins, en sorte qu'il n'est permis à aucun autre de rompre la clôture pour faire paître des bestiaux. Celui, dont les bêtes seroient entrées dans l'héritage clos ou défendu, est tenu du dommage, & à réparer les brèches & ouvertures qu'elles y auroient faites. Mais si la clôture n'étoit pas bonne, & que le dommage fût fait sur le bord des grands chemins, & par échappée, que le *pâtre* n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'est pourquoi les héritages qui sont sur les grands chemins, & à l'issue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos: autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne restent, sur l'héritage, à tems défendu.

Il y a plusieurs bêtes qu'il est défendu, en tout tems, de mener paître dans les communes, & sur les terres d'autrui, parce que ces bêtes sont très-nuisibles aux prés & aux bois, aux labourages & aux vignes. Telles sont les chevres, les pores; hors le tems & le lieu du glandage; les oies, dont la fiente brûle l'herbe; les bêtes fauves & autres bêtes mal-faisante: on y comprend même les brebis & les moutons; par rapport aux bois & prés portant foin, mais on peut les mener paître dans les communes & marais près de la mer, parce que les chevaux & bêtes à cornes ne mangent point de ces herbes salines, en sorte

qu'elles ne sont bonnes que pour les moutons ou cochons; mais il faut que les cochons, qu'on y met, soient annelés au grouin, pour qu'ils ne fouillent point la terre, ce qui fait mourir les herbes.

Tout propriétaire & fermier a droit de saisir lui-même, sans ministère d'huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou quand elles en sortent, soit qu'elles fussent gardées ou non; & il faut les mettre en fourrière, en parc ou en justice; car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui: il est bon d'intenter l'action de dommage fait par les bestiaux, le plutôt que l'on peut, si tôt qu'on a la preuve par témoins. La durée de cette action est différente suivant les coutumes. Il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la coutume du lieu n'en parle pas, de même quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours due en cette matière pour punir la négligence, c'est au juge à y suppléer, aussi bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître touchant la prise des bêtes; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment; combien il les peut retenir, & autres cas.

PAU, mesure pour les longueurs ou espèce d'aune, dont on se sert à Loango-de-Bourie, & dans quelques autres lieux de la côte d'Angola & d'Afrique.

PAVAGE, PAVE' & PAVEUR. *Pavage* est l'ouvrage qui se fait avec du pavé: les *pavés* sont des pierres ou cailloux, dont on couvre les chemins & les rues; & les *paveurs* sont les ouvriers qui exercent ce métier. Ils forment, à Paris, une commu-

nauté, dont les premiers statuts sont du 10 Mars 1501. Le tems d'apprentissage est de trois années.

PAVAME, bois qui vient de la Floride, & qu'on dit bon, avec son écorce & sa racine, pour la guérison des maladies secretes.

PAVIE, c'est une espèce de linge ouvré, qui se fabrique en Flandre & en basse Normandie.

PAVIE est une sorte de pêche, qui ne quitte pas le noyau. C'est le nom du fruit & de l'arbre qui le porte. On compte de sept espèces de *pavies*: le *petit pavie alberge jaune*, le *petit pavie blanc*, le *petit pavie-alberge violet*, le *pavie rossante*, le *gros pavie jaune*, & le *petit pavie jaune*, appelé le *S. Martin*.

Le premier mûrit au commencement du mois d'Août, le second à la mi-Août, le troisième à la fin du même mois, le quatrième au commencement de Septembre, les trois derniers au mois d'Octobre, quand la saison est favorable à leur maturité. Tous les *pavies*, qui peuvent mûrir, sont estimables; mais cela est rare à Paris & à Versailles, à la réserve de ceux qui sont hâtifs. Dans les pays plus chauds, ils mûrissent bien. Les principaux *pavies* sont le *brugnon violet*, le *pavie blanc*, le *cadillac* & le *rambouillac*. Les gros *pavies rouges* de Cadillac & de Rambouillet, avec les *pavies jaunes*, quand ils sont à de bonnes expositions, fournissent beaucoup au mois d'Octobre, sous le climat de Paris. Les gros *pavies*, tant rouges que jaunes, appelés *S. Martin*, quand la saison a été favorable à leur maturité, viennent pendant le mois d'Octobre. On appelle *pavie* avec addition de rouge, de jaune & de blanc, les pêches, qui, ayant la peau un peu vêtue de quelque couleur que ce soit, jaune, blanche ou rouge, ne quittent nullement le noyau, non

plus que celles qui sont lisses, & qu'on nomme *brugnon*.

PAVILLON, en terme de marine, est une espèce de bannière qu'on arbore à la poupe des vaisseaux, pour distinguer les nations à qui ils appartiennent. Par l'ordonnance de marine de 1669, le *pavillon* de poupe des vaisseaux marchands François est bleu, avec une croix blanche traversante.

PAUME, espèce de mesure qui se dit de la hauteur de la main fermée, ce qui fait environ quatre doigts, ou trois pouces. On ne le dit plus guères que de la manière de mesurer les chevaux. Quelques-uns confondent la *paume* avec l'*empan*. L'*empan* est beaucoup plus grand.

PAUME & PAUMIER. La *paume* est un jeu d'exercice auquel on joue avec des raquettes & des balles. *Paumier*, c'est celui qui fait ces raquettes & ces balles, ou autre chose servant au jeu de paume. C'est aussi celui qui tient un jeu de paume, qui fournit aux joueurs les balles & des raquettes. Il y a à Paris une communauté de maîtres *paumiers*, raquetiers, faiseurs d'esteufs, pelottes & balles. Leurs statuts sont du commencement du dix-septième siècle, enregistrés au châtelet, le 13 Novembre 1610. Quatre jurés gouvernent cette communauté: deux sont renouvelés tous les ans. Les apprentifs sont engagés pour trois ans; les aspirans-maître doivent faire chef d'œuvre, excepté les fils de maîtres.

PAUMELLE, c'est un morceau de bois plus long que plat, dentelé par-dessus, que l'on tient d'une main, par le moyen d'une espèce de manicle. Cet instrument sert aux corroyeurs à tirer les cuirs sur la table, pour les rendre plus maniables, ou, comme ils disent, plus mollians. Les marroquinières

se servent aussi de *paumelles* de bois & de liège , pour faire sortir & relever le grain des peaux des marroquins noirs, qu'ils fabriquent.

PAUMILLE , est une espèce d'orge qui n'a que deux rangs. Voyez *Orge*.

PAUMILLE , en terme de fauconnerie , est une machine , composée de plusieurs pièces , sur laquelle on met un oiseau en vie pour mourir.

PAUMILLON DE CHARRUE , est la partie de la charrue, qui tient l'espars où sont ordinairement attachés les traits des bœufs & des chevaux qui tirent la charrue.

PAUMURE , en terme de chasse, se dit du sommet de la tête du cerf, où il se fait plusieurs divisions de son bois , ou sur-tout en cinq espèces qui représentent la paume de la main.

PAVOT , plante , dont il y a diverses espèces, les unes cultivées, & les autres sauvages. Le *pavot blanc* cultivé , pousse une tige à la hauteur de trois ou quatre pieds , accompagné de feuilles larges , longues , dentelées , crépées & blanchâtres. Au sommet de ces tiges naissent les fleurs qui sont grandes , à quatre feuilles disposées en roses blanches , ou tirant sur le purpurin. Quand elles sont passées, il leur succède une tête , ou coque oblongue , grosse , comme un œuf de poule , qui contient dans sa cavité beaucoup de petites semences rondes & blanches. Le *pavot noir* cultivé diffère du précédent , en ce que ses fleurs sont rouges , & ses semences noires. Les têtes & les semences du *pavot* sont en usage en médecine. Le blanc est moins dangereux à prendre par la bouche , le noir étant plus narcotique. On emploie leurs têtes ou coques , principalement celles du *pavot blanc* , rarement leurs feuilles & leurs

fleurs. Ces têtes sont narcotiques , somnifères , & calment les douleurs : elles entrent dans les lavemens, pour appaiser les coliques. La semence de *pavot* est anodyne , pectorale , adoucissante , & très-peu somnifère : on l'emploie dans les émulsions avec les quatre semences froides.

Il y a une espèce de *pavot sauvage* , nommé *pavot rouge* ou *coquelicot*. Il pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi , solides & rameuses ; ses feuilles sont découpées comme celles du *sénéçon* , velues & noirâtres : ses fleurs sont composées de quatre feuilles larges , minces , d'un grand rouge foncé : elles sont suivies par des têtes ou coques , grosses comme des noisettes , dans lesquelles sont renfermées des semences menues , noirâtres , ou d'un rouge obscur. Les fleurs de cette plante sont adoucissantes & propres pour faire cracher dans les fluxions de poitrine , dans le rhume & dans la toux sèche.

Outre ce *pavot sauvage* , il y a le *pavot cornu* , qui est un genre de plante différent du *pavot commun* , dont il y a trois espèces, savoir , le *pavot cornu à fleur rouge* , le *pavot cornu à fleur violette* , & le *pavot cornu à fleur jaune*. Celui-ci pousse , de sa racine , des feuilles épaisses , velues , longues larges , dentellées en leurs bords , découpées , profondément couchées par terre. Sa tige ne s'élève que la seconde année : elle est accompagnée de feuilles plus petites , & moins découpées que celles d'en-bas. Ses fleurs sont grandes , composées en croix , de couleur jaune. Ses semences sont presque rondes , fort noires , contenues dans une silique , longue comme le petit doigt , grêle , rude au toucher. Sa racine , est grosse , longue , noirâtre , empreinte , de même que toute la

plante , d'un suc jaune , amer , & de mauvaife odeur.

PAUTKAS, toile de coton, dont il y a différentes fortes , des blanches , des brunes & des bleues.

PAUTONNIER , homme commis pour la perception des droits de pontenage , qui se levent sur les marchandises.

PAYABLE; c'est ce qui doit être payé , acquitté dans un certain tems , ou à certaines personnes. Une lettre de change , *payable à vue* , est celle qui doit être acquittée sur le champ dès qu'elle est présentée. Une lettre de change *payable à jour préfix* , ou *à jour nommé* , est celle qui doit être payée à un certain jour fixe , qui est marqué dans la lettre. Une lettre *payable à tant de jour de vue* , est celle qu'on doit acquitter dans un certain nombre de jours désignés par la lettre , à compter de la date de son vu. Une lettre *payable à une ou plusieurs usances* , est celle qui doit être payée dans autant de fois trente jours , qu'il y a d'*usances* dans le corps de la lettre , à compter du jour de sa datte , chaque usance étant de trente jours. Un billet *payable au porteur* , est celui qui doit être payé à la premiere personne qui se présente. Un billet *payable à un tel ou à son ordre* , est celui qui doit être payé à la personne dénommée dans la lettre , qui en a doné la valeur , ou à telle autre , en faveur de laquelle il aura passé son ordre au dos du billet. Un billet *payable à volonté* , est celui qui n'a point de tems limité , & dont on peut exiger le paiement toutefois & quantes qu'on le juge à propos. Un billet *payable en lettres ou billets de change* , ou *autres papiers* , est celui qui doit être acquitté en bonnes lettres , ou billets de change , ou en tels autres papiers désignés dans le bil-

let , & dans le tems y marqué.

PAYAS, soie blanche du Levant, qu'on tire particulièrement d'Alep. On donne aussi le même nom à des cotons filés , qu'on tire du Levant par Alep.

PAYE', PAYE'E ; c'est une valeur acquittée. Une lettre de change ne peut être regardée comme *payée* , qu'après que le reçu a été mis au dos.

PAYELLES , nom donné à de grandes chaudieres , dont on se sert en Flandres pour le raffinage du sel.

PAYEMENT ; c'est une somme qu'on compte réellement en deniers , ou qu'on fait en lettres de change , billets , promesses , marchandises ou autres effets exigibles , pour s'acquitter de ce que l'on doit. . . . *Payment* est aussi le terme que des créanciers accordent à un débiteur , pour lui faciliter l'acquittement de ses dettes. . . . A Amsterdam , & dans quelques villes de Hollande , on appelle *prompt payment* un *payment* anticipé , qu'un débiteur fait à son créancier. L'évaluation du *prompt payment* sur la plupart des marchandises , se fait ordinairement à raison d'un pour cent. Il y en a néanmoins quelques-uns , dont l'évaluation est plus haute , & d'autres dont elle est plus basse. . . . *Payment* est un mot en usage , à Lyon , pour exprimer quatre termes égaux , aux quels chaque négociant est obligé de payer ce qu'il doit à ses échéances. Le premier *payment* est le *payment des rois* ; le second , celui de Pâques ; le troisieme , celui d'Août ; & le quatrieme , celui de la Toussaint.

Les Hollandois donnent le nom de *payment* à toute la petite monnoie de billon & de cuivre qui entre dans le commerce journalier des denrées & menues marchandises. Les plus communes de ces monnoies sont le *schelling* & les pièces de deux , de trois , de huit

& de douze sols six deniers. La plus petite est la *duyte* ou *denier*, qui vaut environ deux deniers de France.

PAYENS. Les potiers de terre nomment ainsi deux pièces de bois qui ont deux hoches ou entailles de distance en distance, sur lesquelles l'ouvrier pose ses pieds de chaque côté, lorsqu'il tourne quelque vase ou autre ouvrage de poterie sur la girelle de la grande roue.

PAYER; c'est s'acquitter de ce qu'on doit. *Payer* le prix d'une chose achetée, c'est en donner le prix convenu. *Payer comptant*, c'est le faire sur le champ, & dans le moment que la marchandise est livrée. *Payer en papier*, c'est donner en paiement des lettres ou billets de change, des promesses ou autres semblables effets, sans donner aucun argent ni marchandises. *Payer en marchandises*, c'est donner de la marchandise au lieu d'argent & de papier. *Payer* se dit aussi des choses inanimées qui doivent un certain droit. On dit, *Telle marchandise paye* tant du cent pesant à la sortie du royaume, & des provinces réputées étrangères. On dit, *L'eau-de-vie paye* tant par pipe, en entrant dans Paris.

PAYEUR; c'est celui qui paye ou qui s'acquitte de ce qu'il doit. Un *bon payeur* paye exactement à leur échéance ses billets ou ses lettres de change; & tout commerçant qui a la réputation d'être bon payeur, ne manque jamais de crédit; & rien n'est plus préjudiciable à un homme que de passer pour *mauvais payeur*.

PAYSANE; c'est une sorte de poire aussi nommée *Madeleine rouge*. . . . Morin donne le nom de *payfanne* à une tulipe rouge, sang de bœuf, colombin & blanc.

PEAGE & PEAGER, droit local qu'on prend sur les personnes, les

marchandises & les voitures qui passent par de certains endroits. Ce droit se leve ordinairement pour la réparation des chemins, ponts & chaussées, des bacs & des pavés des villes. En quelques lieux les droits de *péage* sont du domaine du roi; àux autres ils appartiennent aux villes ou à des seigneurs. En quelques provinces, ce sont des droits de coutume; en d'autres, ce sont des droits de prévôté, & sur quelques frontieres, des droits de *travers* ou de *traverse*.

Le *péager* est le fermier du *péage*, ou le commis établi pour exiger & faire payer le droit.

PEAUX; en général, c'est le cuir qui couvre & enveloppe le corps & toutes les autres parties des animaux. Ce terme, chez les artisans, se prend pour la dépouille d'un animal, différemment apprêtée ou préparée par les pelletiers, tanneurs, mégisiers, chamoiseurs, peaussiers, corroyeurs, parcheminiers, marroquiniens, gantiers, &c. Les *peaux* de marroquin se font avec des *peaux* de bouc & de chevre, ou d'un autre animal à peu près semblable, nommé *menon*. Le parchemin se fabrique d'ordinaire avec des *peaux* de bœuf, de mouton & de brebis. Le vélin est une espèce de parchemin fait de la *peau* d'un veau mort-né, ou d'un veau de lait. Le chamois se fabrique de la *peau* du chamois; les basanes des *peaux* des bœufs, moutons ou brebis, passées en tan ou en redon, & quelquefois en mégie. Les fourrures & pelleteries se font de *peaux* de martres, d'hermines, de castors, de tigres, de loutres, de petits-gris, d'ours, d'oursins, fouines, loups, putois, lapins lièvres, renards, &c. On en conserve le poil, en les préparant d'une manière particulière. On appelle simplement *boucs* ou *oues* les

peaux de bouc en poil , cousues & disposées d'une manière propre à pouvoir contenir des liqueurs.

PEAUSSERIE, c'est le commerce des peaux d'animaux, passées & préparées pour faire divers ouvrages , qui est très-considérable à Paris.

PEAUSSIER, marchand qui vend ou qui prépare les peaux. Il y a , à Paris, deux sortes de *peaussiers* ; les uns sont des marchands merciers qui s'appliquent uniquement au commerce de la *peausserie* , mais qui cependant sont du corps des marchands merciers , ne vendent leurs peaux qu'en gros, sans être préparées ; les autres *peaussiers* sont des artisans qui donnent de nouvelles préparations aux peaux , après qu'elles sont sorties des mains des chamoiseurs & des mégissiers qui les mettent en teinture , & qui, après leur avoir donné diverses couleurs , tant de fleur que de chair , en font plusieurs ouvrages qu'ils vendent en détail & en gros. Ce sont ces *peaussiers* qui levent , de dessus les peaux de moutons , cette espèce de cuir léger , ou plutôt cette pellicule que l'on nomme *cuir de poule* ou *canepin* , dont les maîtres gantiers font des gants. Ces *peaussiers* forment , à Paris , une communauté , dont les maîtres prennent la qualité de maîtres *peaussiers*-teinturiers en cuirs , & caleçonniers de la ville , fauxbourgs, banlieue, prévôté & vicomté de Paris. Ils ont été érigés en corps de jurande vers le milieu du quatorzième siècle ; & leurs premiers statuts leur furent donnés par le roi Jean, le 28 Février 1357. Louis XIV, en 1664 , autorisa leurs anciens statuts , ou plutôt leur en donna de nouveaux. Les officiers de la communauté de ces maîtres *peaussiers* sont deux grands jurés , ou maîtres & gardes , deux maîtres de confrérie , deux petits jurés , & le doyen des maîtres. Les

six premiers sont élus à la pluralité des voix ; le dernier est de droit , & est non le plus ancien maître de la communauté , mais le plus ancien de ceux qui ont passé par les charges. Chaque maître ne peut obliger qu'un seul apprentif , dont l'apprentissage est de cinq ans , & le service chez les maîtres , en qualité de compagnon , de deux autres années. Les fils de maître sont seuls exempts , pour être reçus maîtres , du chef-d'œuvre & de l'expérience.

PEC, ou PECKE, hareng fraîchement salé.

PECHA , ou PESSA , petite monnaie de cuivre , de valeur de six deniers tournois , qui a cours dans plusieurs lieux des Indes.

PECHE & PECHER. La *pêche* est un fruit à noyau , délicieux , qui paroît sur la fin de l'été ; voici les principales. La première & la plus hâtive , est l'*avant-pêche musquée* , qui est blanche , petite , douce & sucrée. La *pêche de Troye* est un *avant-pêche* , musquée , rouge , qui est plus grosse ; & une autre nommée la *double de Troye* , est plus ronde. L'*alberge* est jaune , dedans & dehors , de médiocre grosseur , d'excellent goût , & un peu plate ; son noyau est d'un rouge violet. Il y a une *alberge rouge* , & une autre violette. La *pêche-Madeleine* est grosse & ronde , & prend un peu de rouge ; c'est la plus estimée des *pêches*. Il y en a une musquée qui a plus de goût que les autres. La *pêche-Madeleine rouge* , ou la *pêche-paysanne* vient moins grosse que la blanche , & sa chair est délicieuse. La *pêche mignone* , ou la *veloutée* , est une espèce de *Madeleine hâtive* , plus plate que la ronde , fort colorée en-dedans & en-dehors. La *pêche-cérise* est petite , lisse & ronde , a la chair dure & sèche , & de peu de goût. La *pêche loyale* est belle & rouge , plus longue

que que ronde. La belle *Chevreuse* est d'un rouge fort vermeil, & d'une eau fort douce; elle est languette & assez grosse. La *pêche d'Italie* tire sur la *pêche de Pau*. La *pêche-drufelle* est plus longue que ronde, fort velue & colorée. On la nomme *sanguinole*, à cause que sa chair est toute rouge. La *pêche-bourdin* est toute ronde, très-charnue, assez rouge, d'une médiocre grosseur, d'un goût très-relevé, & passe pour une des meilleures *pêches*. La *pêche violette* est plus longue que ronde, vineuse & très-fondante. Il y en a de la grosse & de la petite espèce. Il y en a aussi une tardive, ou panachée, qui vient en automne. La *pêche lissée blanche* est plus rare, & n'a pas le goût si relevé que la violette. Il y en a une autre jaune, lissée, assez grosse, plate & tardive. Le *tetton de Venus* est une *pêche* assez ressemblante à l'*admirable*; elle est ronde & faite en tetton, blanchâtre en dedans, & un peu rouge en-dehors, a une chair délicate & fondante; c'est une des meilleures *pêches* tardives. La *pêche commune*, appelée *pêche de corbeille*, est blonde, ronde & velue, assez bonne, mais amère dans les terres fortes. La *pêche à fleur double* est plus recherchée pour sa fleur que pour son fruit. L'*admirable*, ainsi nommée à cause de sa grosseur, beauté & bonté, est presque ronde, rouge, très-fondante. La *pêche pourprée*, ou la *nivelle*, est une grosse *pêche* presque ronde, d'un rouge brun veloutée, fort charnue, & de très-bon goût. La *pêche d'Andilly* est très-grosse, ronde & charnue, blanche dehors & dedans: la *persique* est une très-grosse *pêche*, & plus ronde que la *pêche de Pau*; elle est ronde & pointue, & a d'ordinaire des bosses; sa chair est délicate, pleine d'eau, & très-rouge vers le noyau, qui est blanc &

pointu; il y a deux sortes de *pêche d'abricot*, toutes deux rondes, l'une velue & un peu rouge, l'autre plus lisse & jaune, dont la chair a le goût d'abricot. La *pêche belle garde* est belle, grosse & ronde, fort peu rouge dedans & dehors, très-bonne & assez tardive. La *pêche de Narbonne* est grosse & verdâtre, a la chair sèche & cotonneuse; la *pêche-rossanne* de Languedoc est jaune dedans & dehors, large, grosse & tardive. La *belle vitri* est une très-belle *pêche* camute, charnue & pleine de bosses, fort rouge vers le noyau qu'elle a petit; elle est tardive & excellente. La *pêche de Pau* est de deux sortes, la ronde, qui est la meilleure; la longue, qui est plate, est sujette à pourrir au-dedans.

M. Lemery croit qu'on pourroit réduire les différentes espèces de *pêches* à deux, celles qui quittent le noyau, & celles qui ne le quittent point. La première des bonnes qualités d'une *pêche*, est d'avoir la chair tant soit peu ferme, cependant fine, ce qui doit paroître quand on lui ôte la peau, laquelle doit être fine, luisante & jaunâtre, sans aucun endroit de verd, & doit se tirer fort aisément, sans quoi la *pêche* n'est pas mûre; cela paroît encore quand on la coupe au couteau. La seconde qualité de la *pêche* est que sa chair fonde dès qu'elle est dans la bouche. En effet la chair des *pêches* n'est autre chose qu'une eau congelée qui se réduit en eau liquide, pour peu qu'elle soit pressée de la dent ou d'autre chose. En troisième lieu, il faut que cette eau, en fondant, se trouve douce & sucrée; que le goût en soit relevé & vineux, & même, en quelques-unes, musqué; que le noyau soit fort petit, & que les *pêches* qui ne sont pas lisses, ne soient que médiocrement velues: le grand poil est une

marque assez certaine de peu de bonté dans la *pêche*. Ce poil tombe presque tout-à-fait aux bonnes, & principalement à celles qui sont venues en plein air. La mauvaise qualité des *pêches* sont d'avoir la chair molle, & presque en bouillie, pâteuse, sèche, grossière, avec un peu de verd & d'amer, & l'eau fade & insipide; c'est encore un défaut quand elle a la peau dure, & la chair tirant sur l'aigre.

Les *pêches* doivent être choisies bien mûres, colorées, d'une chair moëlleuse, succulente, vineuse, & d'une odeur agréable; elles corrigent les haleines puantes, causées par des matieres corrompues qui s'exhalent de l'estomac; elles rafraîchissent, elles humectent & lâchent un peu le ventre. Comme les *pêches* sont d'une substance molle & humide, elles se corrompent aisément dans les premières voies; elles y excitent des vents, & causent des vers; elles contiennent beaucoup de phlegme & de sel très-essentiels, & très-peu d'huile; elles conviennent, en tems chauds, aux jeunes gens bilieux & sanguins; mais elles sont contraires aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont l'estomac foible. On mêle ordinairement les *pêches* avec un peu de sucre pour les manger; elles sont ainsi plus salutaires. Le sucre corrige & raréfie un suc visqueux qui s'y rencontre. On confit encore les *pêches* pour les conserver & les rendre plus agréables.

Le *pêcher* qui porte la *pêche*, est un arbre dont les feuilles sont semblables à celles de l'amandier, aussi bien que sa fleur; mais elle est un peu plus rougeâtre. Il a peu de racines, ce qui fait qu'il tombe & vieillit bientôt. Les *pêchers* viennent en tous lieux; mais ils croissent plus beaux; & produisent les *pêches* plus grosses, & de plus agréable durée, s'ils ont le

tems chaud & le terroir sablonneux. Cet arbre meurt dans les lieux froids & venteux, s'il n'a quelque chose qui le défende. Lorsqu'on laboure les *pêchers* au mois de Novembre, il ne faut pas enterrer les feuilles au pied; la terre tirant l'amertume de la feuille la communiqueroit au fruit. On plante les noyaux dans un terroir fessoyé, distans les uns des autres de deux pieds, afin que quand les plantes seront crues, on les puisse aisément transplanter. On les enterre deux ou trois bien avant, la tête tournée en bas. Quand les rejettons sont encore tendres, il faut souvent les fessoyer & nettoyer les herbes qui sont à l'entour, & les replanter au bout de deux ans dans une petite fosse. Il ne faut pas les éloigner l'un de l'autre, afin qu'ils se défendent du soleil. Cet arbre veut être assidument arrosé pendant l'été. Il n'y en a point qui aime à être changé plus souvent de lieu; il en devient beaucoup plus dru. Lorsque le *pêcher* est sorti de terre, il le faut rerauer au pied, pour le moins, trois fois l'an, lui donner du fumier & du terroir gras & fort menu, un peu avant que l'hiver vienne, sur-tout du fumier de pourceau qui le fait devenir plus gros: il faut aussi le farcler souvent. Quand il a deux ans, on le transplante, & on le met dans la fosse en long, comme on fait la vigne, laissant sortir & avancer sur terre un seul rameau qui serve de tronc & de tige.

Le *pêcher* doit être arrosé le soir, en tems de chaleur, avec de l'eau fraîche, quelquefois mêlée avec de la lie de vin, principalement quand on s'aperçoit qu'il flétrit, & qu'il commence à diminuer. Pour conserver le *pêcher*, quand il est en danger de sécher, on en ôte tous les rameaux, comme on fait aux saules, quand on les étête, & qu'on

les coupe , & ils deviennent plus beaux & aussi ramés qu'auparavant. On peut l'appuyer de quelque perche , ou de quelque gaulle , parce que ses racines sont menues , tendres , & qu'elles ne rampent pas beaucoup en terre.

La Quintinie parle de trente-deux espèces de *pêchers* , sans les *brugnons* & les *pavies* ; d'autres en portent le nombre à quarante ou cinquante ; mais il n'est question que de connoître ceux qui rapportent les meilleures *pêches*. On ne perd pas beaucoup à connoître les autres. L'auteur de *L'Ecole du potager* n'en connoît qu'une quinzaine, auxquelles il failles'arrêter. Ces espèces se succèdent sans interruption. Ce sont les plus belles en couleur , les mieux faites , les plus grosses , les meilleures , & celles qui chargent le plus ; savoir , la *petite mignonne* , la *grosse mignonne* , la *Madeleine rouge* , la *galande* , les *tettons de Venus* , la *pêche d'Italie* , la *violette hâtive* , le *bourdin* , la *Chevreuse* , la *pourprée* , la *persique* , l'*admirable* , la *belle-garde* , la *royale* , la *nivette* , le *pavie de Pomponne*. Les environs de Paris sont remplis de pépinière de *pêchers*. Vitry , Fontenay-aux-Roses , le Pré-saint-Gervais se sont particulièrement consacrés à en élever ; mais c'est à Vitry où l'on peut mieux être fourni. On en tire aussi d'Orléans , qui réussissent également bien. L'essentiel est qu'un arbre ne soit pas exposé aux injures du tems , après avoir été arraché. Ses racines se doivent conserver fraîches , par le moyen de la mousse & d'un bon emballage. Le lieu de la naissance d'un arbre n'y fait rien , pourvu qu'il ait été nourri dans un bon terrain ; c'est vers la mi-Octobre qu'on doit se transporter dans les pépinières. Les *pêchers* sont bons à lever dans ce tems-là , quoi-

que la feuille ne soit pas tombée ; & si on n'est pas prêt à les planter , il faut , en attendant , les entermer dans une tranchée , l'un à côté de l'autre. On choisit des *pêchers sains* qui n'aient pas été attaqués par la gomme. Les plus gros ne sont pas les meilleurs , ni les plus minces , dont la maigreur est un signe de foiblesse. Il faut rejeter les uns & les autres ; & en choisir de moyenne grosseur , qui aient les yeux bien nourris auprès de la greffe , sur-tout pour les basses tiges.

Le *pêcher* se greffe sur amandier & sur prunier. Si la terre est légère , on le greffe sur amandier ; si elle a du corps , & que son fond soit tuf ou glaise , on greffe sur prunier ; au surplus on agit suivant les lieux où on se trouve. Le midi & le levant sont les seules expositions qui conviennent aux *pêchers* , pour le climat de Paris. Quand on a préparé la terre pour planter les *pêchers* , on rafraîchit , & on raccourcit les racines de manière que la coupe porte sur terre. On retranche tout le chevelu : on fait un trou proportionné à leurs racines : on jette autour de la terre meuble : on en fait entrer avec les doigts , entre les racines. Quand ces racines sont couvertes , on plombe le pied , c'est-à-dire , on appuie médiocrement le pied tout autour pour rassurer les terres. Il faut que la greffe se trouve à fleur de la superficie du terrain. On doit , pour planter , prendre un jour ni trop sec , ni trop humide. Quand il fait trop sec , on jette une voie d'eau pour lier les terres , & mettre en état les arbres de travailler plus promptement.

On ne doit , contre des murs qui n'ont que sept ou huit pieds , ne planter que des basses tiges de quinze en quinze pieds , sur-tout si c'est une terre neuve ; car en sept à huit

ans, les arbres bien conduits couvriront le mur en palissade; si c'est une terre neuve, & que les murs aient neuf pieds passés, il faut planter les demi-tiges de quatre pieds entre deux, pourvu que les basses tiges venant à bien faire, on élague d'année en année le dessous des demi-tiges, & qu'au bout de six ans, ou environ, quand les basses tiges auront atteint le milieu de la hauteur du mur, on supprime tout-à-fait les demi-tiges, pour laisser aux autres la facilité de s'élever. On peut, au lieu des demi-tiges, planter une marcôte de raisins, soit muscat, soit chasselas, qu'on arrache de même, lorsque les basses tiges ont besoin de la place. Si les murs sont de dix à douze pieds de hauteur, on plante des tiges de six pieds dans les intervalles des basses tiges.

Ces arbres demandent des murs en bon état, bien garnis de treillage, c'est-à-dire, crépis en plâtre, du côté des arbres, & en bon mortier de chaux & de sable, en-dehors. Pour le treillage, voyez ce mot. On taille ordinairement les *pêchers*, quand ils sont en fleurs. Il y en a qui attendent qu'ils soient défleuris, & que le fruit soit noué pour être sûrs de ce qu'ils laissent. L'auteur de la *Culture des pêchers* n'approuve ni l'une ni l'autre manière. Il conseille de les tailler en Janvier ou en Février. Voyez au mot *Taille*... L'ébourgeonnement, dans la culture du *pêcher*, après la taille, est le plus utile en ce qu'il facilite toutes les autres opérations, & qu'il assure au fruit la sûreté, la bonté & la beauté. Quand on n'a pas négligé d'ébourgeonner, c'est la plus simple & la plus facile de toutes les opérations que le palissage des *pêchers*. Toute cette science consiste à bien espacer les branches, à les bien étendre, sans les croiser

les unes sur les autres, & à leur faire prendre le tour qu'elles demandent pour former un agréable plein dans toute l'étendue de l'arbre. Il faut ensuite mettre le fruit à couvert des feuilles, autant qu'on peut. Il profite mieux, & devient plus gros. Le petit jonc verd de marais est le meilleur pour palisser; celui de Marseille, quoique trempé dans l'eau chaude, est trop dur, & meurtrit trop facilement les jeunes branches. La paille, ou la grande herbe, dont quelques-uns se servent, fait un assez mauvais effet, & arrête mal les branches. Ce premier palissage se fait au mois de Juin, & le second un mois ou six semaines après. Quand le fruit commence à tourner, c'est-à-dire, lorsqu'il blanchit, on commence à le découvrir. D'abord on'en ôte quelques *pêches* du côté du couchant ou du nord, suivant l'exposition de l'espallier. Quelques jours après, on en ôte encore quelques-unes du côté opposé, & même nombre deux jours après, ensuite on ôte celles qui sont en face. On les met enfin toutes à découvert, pour que l'arbre ne perde rien des rayons du soleil. Bientôt après le fruit se colore, il mûrit, & on le cueille quand on voit que sa couleur jaunît où le soleil n'a pas frappé, c'est-à-dire, du côté du mur. Quand il faut découvrir ces fruits, on ne doit pas arracher les feuilles, mais les déchirer avec l'ongle auprès de la queue.

Des espèces de chenilles vertes, mangent les boutons à fleur de cet arbre, avant qu'il soit épanoui. Il faut les chercher & les écraser: on les trouve sûrement derrière quelque branche. Les loires, les mulots, les rats, les souris font de grands torts aux *pêchers*. On les détruit par le moyen des ratieres, des quatre en chiffre, & encore en faisant boucher tous les trous des

murs. Les fourmis ne sont pas si faciles à détruire. Les limaces & les limaçons se mêlent aussi de manger les *pêches*. Le matin après la rosée, ou après une pluie douce, il faut les détruire : les oiseaux sont aussi curieux de goûter des *pêches*, on les écarte avec des épouvantails. Les guêpes sont aussi des incursions sur les *pêches*. Pour les contenter, on peut mettre de distance en distance, sur les treillages, des *pêches* déjà entamées par les autres animaux.

Dans les sables arides & brûlans, la sécheresse fait souvent périr les *pêchers*, ou du moins les rend languissans ; & les fruits qu'ils rapportent, n'ont ni qualité ni gros-seur. Dans ces sortes de terres, il faut faire jetter, de quinze jour en quinze jours, trois voies d'eau au pied de chaque arbre, & y donner quelques heures après, avec la ratissoire, une petite façon, & en même tems jetter par-dessus une bonne brassée de grande litière pour entretenir la fraîcheur : ensuite on enveloppe le corps de l'arbre avec de la paille liée avec des osiers : par-là, les arbres se conservent, & on en aperçoit le bon effet aux fruits. Dans les pays méridionaux, on doit couvrir les arbres, avec des paillassons, pendant la plus grande chaleur du jour, sans quoi, l'ardeur du soleil brûle le fruit, & fait périr l'arbre en peu de tems. Quand les branches du *pêcher*, les feuilles, les fruits, deviennent noirs, c'est une espèce de lèpre contagieuse qui se communique à tout ce qui l'environne. Il faut arracher l'arbre aussitôt qu'on s'aperçoit qu'il en est attaqué. On en doit faire de même, quand la gomme a attaqué quelques branches. Quand quelque arbre languit, soit *pêcher*, ou tout autre, on le doit déchausser, & visiter ses racines : si ce sont des vers de ha-

neton qui les rongent, on les fait chercher ; si ce sont les *fourmis*, le remède est de les détruire autant qu'on peut, de ratifiser les racines, de jetter au loin les terres infectées, & d'y remettre des terres neuves.

PÊCHE; PECHER DU POISSON. Il y a trois sortes de *pêche*, la *pêche de la mer*, la *pêche de rivière*, & la *pêche de l'étang*. On va entrer dans le détail des unes & des autres.

On divise la *pêche de mer* en grande *pêche*, & en *pêche de poisson frais*. La première s'entend de la *pêche des baleines*, du walrus, des morues, des maquereaux, des harengs, & généralement de tous les poissons à lard. La seconde consiste en toutes les espèces de poissons que l'on *pêche* à une ou deux lieues de la mer, & que l'on consomme, soit dans les ports de mer, soit dans les villes voisines, sans être salés, ni apprêtés. Les *pêcheurs* qui vont aux grandes *pêches*, ne peuvent partir sans un congé de l'amiral ou du gouverneur du port d'où ils partent. Ceux qui ne font que la *pêche du poisson frais*, ne sont tenus que d'en prendre un chaque année. De toutes les *pêches* ci-dessus mentionnées, celle de la baleine est la plus considérable ; & les Hollandois sont ceux qui y envoient plus de vaisseaux. Le tems où les baleines paroissent, sont les mois de Mai, de Juin & de Juillet. On en prend vers l'Islande, & près la Norwege ; mais la principale se fait depuis la partie sud-occidentale du Groenland, jusqu'au Spitsberg.

La *pêche de poisson frais* se fait avec des bateaux portant voiles, ou sur les greves de la mer, & aux embouchures des rivières navigables, en se conformant néanmoins au titre 111 du livre V de l'ordonnance de la marine.

On fait la *pêche*, dans les rivières,

de deux manieres , ou avec des lignes , ou avec des filets , harnois ou engins ; les unes & les autres sont permises , en suivant certains réglemens à ce sujet. La *pêche* avec la coque du Levant , est sévèrement défendue , même sous peine de galere. La *pêche* des rivières , comme celle des étangs , appartient à ceux qui ont le droit de *pêche* sur les rivières qui traversent leurs terres & seigneuries , & à ceux à qui appartiennent les étangs.

On *pêche* les étangs , de trois ans en trois ans , après avoir été alvinés. Ces trois années ne sont pas folaires , & on ne compte que les étés , enforte que l'alvin a passé trois ans , quand il a passé trois étés , dans l'étang. Par exemple s'il y avoit été mis en Février 1762 , on compteroit qu'il a trois ans en Octobre 1764. Il est vrai que l'on *pêche* quelquefois à deux ou quatre ans ; mais il faut avoir des raisons particulières , soit parce que l'alvin est si grand , que deux ans lui suffisent pour être d'une grosseur & longueur raisonnables , soit parce qu'il y a une si grande quantité de gros brochets , que l'on a lieu d'appréhender qu'ils ne fassent trop de désordre , soit enfin que l'étang ait été sec l'été précédent ; car on tient que qu'une année de sec & deux années suivantes de bonne eau , valent trois ans. Les marchands qui veulent acheter le poisson , conseillent de laisser l'alvin quatre ans dans l'étang , avant que de le *pêcher* ; ils y trouvent mieux leur compte , parce que les carpes & les brochets en sont plus gros ; mais le propriétaire n'y gagne pas. Il perd une année , & beaucoup de poisson mangé par le brochet.

Il y a deux saisons pour *pêcher* les étangs , à la fin de l'hiver , & en automne. La manœuvre de cette *pêche* est facile à concevoir. On

leve la bonde de l'étang ; & quand l'eau en est écoulée , on y descend en bottines , quand le fond est bien limoneux , & on prend tous les poissons à la main. On trie les gros & les moyens qui sont de débit , d'avec les menus qui ne sont bons que pour alviner : on les jette dans des paniers pour les décharger dans des tonneaux , ou autres vaisseaux pleins d'eau , qu'on doit avoir placés sur la chaussée ; & de-là on les voiture dans les viviers pour le compte du marchand , si la *pêche* est déjà vendue. Ordinairement on met tous les menus dans un réservoir pour les jeter dans l'étang , aussi-tôt qu'il sera rempli d'eau , & le repeupler ; mais il faut en ôter tout le brocheton , avant que de les remettre dans l'étang , autrement il en auroit bientôt dévoré toute la peuplade. Il n'en échappe toujours que trop.

PECHERIE, lieu où l'on *pêche*. On le dit particulièrement des endroits où l'on *pêche* les perles Il s'entend aussi des parcs , des ravins , des courtines , des bouchots , tous endroits pratiqués pour y amasser le poisson. L'article 111 du livre V de l'ordonnance de 1685 règle la façon dont toutes ces *pêcheries* doivent être construites

PECHEUR, est celui qui *pêche*, & celui qui est intéressé à quelque grande *pêche*. Les *pêcheurs sur mer* sont tenus de se conformer à l'ordonnance de la marine , & ceux sur la rivière à l'ordonnance des eaux & forêts de 1669.

PECK , mesure pour les grains , dont on se fait en Angleterre , & qui contient deux galons.

PECUNE, vieux mot qui signifioit autrefois de l'argent monnoyé.

PECUNIAIRE. Les *amandes pécuniaires* se payent en argent.

PECULAT , est un très-grand crime , dont se rendent coupables

ceux qui s'approprient, détournent, n° 3, & ainsi de suite jusqu'à numéro 12, qui sont les plus grands : n° A qui est le plus petit, n'a guères que deux pouces de largeur d'une oreille à l'autre; & de cette mesure, tous les autres numéros, tant de lettres que de chiffres, s'augmentent successivement de tailles en tailles, c'est - à - dire, de chacun environ six lignes, enforte que les plus grands peuvent avoir huit à dix pouces. On ne fait point de *peignes* de corne aussi petits que de buis. Les numéros de ces premiers ne commencent qu'au n° 4 des autres; mais aussi vont-ils plus loin; & l'on en compte depuis le numéro 4 jusqu'au 15, avec la même proportion de taille que pour ceux de buis. Les *peigniers* forment, à Paris, une communauté, dont les plus anciens statuts sont de 1507. Le tems d'apprentissage est de six années. Les instrumens dont ils se servent sont la scie, l'escouenne, l'écouenette, le carlet, l'estadou, le gland, la gresse, le tournefil & l'alumelle.

PECULE, en *jurisprudence*, c'est le fonds que peut acquérir celui qui est en la puissance d'autrui; comme un fils de famille qui acquiert, avec la permission de son pere, & par des voies légitimes.

PEIGNE, instrument qui sert à démêler & à décrasser les cheveux. On fait des *peignes* de diverses matières, & de différentes façons, de buis, d'ivoire, d'écaille, de corne, de plomb, &c. Il y en a à dos, à deux côtés de dents, de recourbés, à deux fins, &c. Les villes où on en fabrique le plus, sont Paris & Rouen. Les *Peignes* de Rouen se distinguent par numéro. Il y en a de deux sortes pour ceux de buis, & d'une seule pour ceux de corne. Les plus petites espèces en buis se désignent par des numéros de lettres, & les plus grandes, par des numéros de chiffres. Les lettres sont n° A, n° B, n° C, n° D, & n° O, après quoi, commencent les numéros de chiffres, qui sont n° 1, n° 2, leur défaut de longueur, ne peu-

Les ouvriers qui travaillent avec la navette, donnent le nom de *peigne* à un instrument dont ils se servent à ferrer les brins de trame les uns contre les autres; c'est une espèce de châssis long & étroit, divisé en plus ou moins de petites ouvertures, lesquelles sont formées par des fils-d'archal un peu aplatis, & quelquefois avec de petits morceaux de roseaux, ce qui est nommé *dent* par les gens du métier. Dans les intervalles de ces dents sont passés certains nombres de fils de la chaîne, suivant le genre d'ouvrage que l'on fait. Le *peigne* est encaissé dans le battant, & doit être aussi long que l'étoffe ou la toile doit être large... Les ouvriers d'étoffe de soie appellent *peigne* le restant des chaînes qui, par leur défaut de longueur, ne peu-

vent être employées en étoffes . . . Les peigneurs nomment aussi *peigne* un instrument fait en forme de carde, dont ils se servent pour peigner les laines, le chanvre, &c. On se sert aussi des *peignes* dans quelques autres manufactures, pour peigner diverses sortes de marchandises, comme bourre de soie, chanvre, &c. lesquels sont, en quelque manière, semblables à ceux pour la laine, mais plus petites . . . *Peigne* est encore un instrument dentelé, dont se servent les haute-lissiers pour battre & ferrer leurs ouvrages. Il est de bois, dur & poli, de huit à neuf pouces d'épaisseur, du côté du dos, d'où il va toujours en diminuant jusqu'à l'extrémité des dents. On s'en sert à la main . . . Le *peigne* des basse-lissiers est à-peu-près de même, excepté qu'il a des dents des deux côtés. Les uns & les autres sont ordinairement de bois ou d'ivoire . . . Les tonneliers nomment *peigne* l'extrémité des douves, à commencer depuis le jable.

PEIGNE, maladie de chevaux, qui est une gratelle farineuse qui vient au paturon, près de la couronne, où elle tient le poil hérissé & défuni, & qui en est enflé. Il y a des *peignes* de deux sortes; les uns sont humides, & sont suinter des sérosités au travers des pores. Ces *peignes* montent quelquefois jusqu'au boulet, & font tomber une partie du poil où ils sont. Ce mal sèche, si le cheval travaille dans un pays sec, alors on n'y connoît plus rien : l'autre espèce de *peigne* est sèche, & ne jette jamais; mais elle pousse une gratelle farineuse, fait hérissier le poil, & tient la couronne enflée. Un cheval qui a un de ces défauts, diminue beaucoup de prix, sur-tout à l'égard des chevaux de conséquence. Un cheval de carrosse, avec des *peignes*, ne vaut rien

dans une ville. Un cheval de trait peut passer, mais il ne faut pas l'acheter bien cher. Ce mal est un des plus fâcheux qui puisse arriver à un cheval, parce que rarement il en guérit. L'humeur qui cause les *peignes* est quelquefois si nuisible, qu'elle gêne totalement à cheval, parce que le mal occupe toute la jambe jusqu'auprès du genou & du jarret. Les remèdes communs, qui ne font que les dessécher, ne servent qu'à pallier le mal, qui revient, lorsqu'on le croit guéri : pour le dessécher, il faut prendre deux onces de tabac de Brésil, le hacher menu & le mettre tremper dans un demi-setier de bon esprit-de-vin, pendant deux heures : on remue le tabac d'heure à autre, pour mieux faire pénétrer l'esprit-de-vin, après quoi on frotte les *peignes* sans les écorcher, & on met dessus une poignée de tabac tous les jours. Si ce remède ne suffit pas, il faut prendre du coton qu'on imbibe d'esprit de vitriol : on en mouille ces *peignes* légèrement, après les avoir frottés avec un bouchon de foin, sans les écorcher. Si cet esprit est encore impuissant, on se sert de l'esprit de sel ammoniac dissous dans l'esprit-de-vin à discrétion. Quand le sel est resté au fond, on se sert de cette liqueur, & on en baigne les *peignes*.

PEIGNER, en terme de fleuriste, c'est ajuster les feuilles d'une fleur, les arranger, & les disposer dans l'ordre où elles doivent être.

PEIGNEUR DE LAINE, ouvrier qui démêle la laine, qui la peigne avec une espèce de grande carde de fer, que l'on nomme *peigne*. Les maîtres cardeurs de Paris sont qualifiés, par leurs statuts, de maîtres cardeurs *peigneurs* & arçonneurs de laine.

PEIGNONS, laines de très-mauvaise qualité, qui ne sont propre-

ment que les rebuts , ou plutôt ce qui reste des laines qui ont été peignées avant que d'être filées pour faire la chaîne de certaines sortes d'étoffes. Les *peignons* sont de méchantes laines qu'il n'est pas permis aux ouvriers & faconniers, de mêler, avec celles de bonne qualité pour la fabrique des draps, des serges, ratines, & autres semblables étoffes de prix.

PEILLES ; nom donné aux vieux chiffons , ou morceaux de toile de chanvre & de lin, employés dans la fabrique du papier.

PEINDRE, PEINTRE & PEINTURE. *Peindre*, c'est employer des couleurs pour représenter quelque objet. On peint de plusieurs manières , en huile sur le cuivre, le bois & la toile , à fresque sur des enduits de plâtre ; en détrempe, sur le bois, le carton & le papier ; en mignature, sur le vélin ; en pastel, sur le papier ; en émail, sur des plaques d'or , & plus communément de cuivre émaillées de blanc, & enfin sur le verre. Les couleurs qui servent pour la *peinture* , sont les blancs de chaux, de plomb, de céruse, les masticots jaunes & blancs, l'orpin, la mine de plomb, le cinabre, le vermillon, la lacque, les cendres bleues & vertes, l'inde, le style de grain, les noirs de fumée & d'ivoire, le verd-de-gris, l'émail, diverses terres, comme le jaune de Naples, le verd de Véronne, le rouge violet d'Angleterre, la terre d'ombre, la terre de Cologne, l'ochre de Ruth, les ochres jaunes & rouges, le verd d'iris, le verd de montagne, enfin le carmin & l'outremer. Ces deux dernières sont précieuses & de grand prix. Les liqueurs qui les lient & délayent, sont pour la *peinture* en huile, les huiles de noix, de lin, d'aspic & de térébenthine : pour celles en détrempe, la colle-forte

faite avec des rognures de gants ou de parchemin, quelquefois de la gomme, bien bouillie, & pour la mignature, de simple eau raisonnablement gommée. Ces couleurs & ces drogues se vendent chez les épiciers droguistes.

Les *peintres* forment, à Paris, une communauté avec les sculpteurs de la même ville ; ils ont été réunis ensemble, dès le commencement du dix-septième siècle. Leurs statuts les plus anciens sont de l'année 1391, & ont été confirmés & augmentés par nombre de rois, & en dernier lieu par Louis XIV, en 1651. Les changemens que ce prince y apporta, furent occasionnés par l'érection, trois années auparavant, de l'académie de *peinture* & de *sculpture*. Le tems d'apprentissage est réglé à cinq années, & celui de compagnonage à quatre. Cette communauté comprend plusieurs autres professions qui y ont rapport, & notamment celle des maîtres *peintres* du pont Notre Dame, & du quai de Gesvres. Leur commerce consiste en tout ce qui se peut faire en *peinture* & en *sculpture*, soit dorée, soit argentée, soit cuivrée, en détrempe & en huile, & enfin en toutes sortes d'estampes.

L'académie royale de *peinture* & de *sculpture* doit son établissement à M. Sublet des Noyers, intendant des finances, & surintendant des bâtimens du roi. Les élèves des académiciens sont déclarés capables, après trois ans d'étude, d'être aspirans à la maîtrise, & d'être reçus maître des arts de *peinture* & *sculpture*, dans toutes les villes du royaume. Il est permis aux académiciens de n'avoir qu'un seul élève à la fois. C'est de cette école française que sont sortis tant d'excellens, *peintres*, & d'habiles sculpteurs, qui l'emportent de beau-

coup sur les écoles modernes, & qui suivent de si près, s'ils ne les égalent pas, ces peintres & ces sculpteurs célèbres, qui ont rendu les écoles d'Italie si fameuses.

La *peinture* est un des arts libéraux, qui enseigne à représenter les objets, & à leur donner une espèce de vie, par le contour des traits & les diverses teintes de couleurs. La *peinture*, dit-on, a pris naissance chez les Egyptiens: les Grecs l'ont poussée à la dernière perfection, si l'on peut ajouter foi aux merveilles, qu'on raconte d'*Appelles* & de *Zeuxis*. Les Romains, dans les derniers tems de la république, & sous les premiers empereurs, eurent de grands maîtres en *peinture*. L'inondation des barbares en Italie fut fatale à la *peinture*, comme aux autres arts & aux sciences. Dans le quinzième siècle, l'Italie reprit son ancien lustre; & on vit dès-lors briller les écoles de Rome, de Florence & de Lombardie; & les Français, sous François I, apportèrent le bel art de la *peinture* en France, poussée sous Louis XIV, & aujourd'hui sous Louis XV, à un si haut point de perfection, que nous ne pouvons guères envier la gloire de la Grèce & de l'Italie.

PEINTRE; *Morin* donne ce nom à une tulipe printannière, colombin vif & blanc.

PELACHE; c'est une espèce de péluche grossière, faite de fil & de coton, dont la pièce porte dix à onze aunes de longueur.

PELADE, laine que les mégisfiers & chamoiseurs font tomber, par le moyen de la chaux, de dessus les peaux de moutons & de brebis, provenantes des abattis des bouchers. L'article 11 du règlement des ouvriers en bas au métier, du 30 Mars 1700, leur défend positivement d'en employer dans leurs ouvrages.

PELAGE; c'est, en gros, la couleur des bêtes qui courent, comme cerfs, chiens, &c.

PELARD, bois à brûler, dont on a ôté l'écorce, pour faire du tan.

PELÉ; c'est une peau dont le poil est ôté. On dit aussi, un *velours pelé*, une *panne pelée*, un *drappelé*, &c. Dans toutes ces choses, *pelé* se prend en mauvaise qualité, comme un défaut dans les étoffes & dans les pelleteries.

PELER, en *jardinage*, se dit des fruits, ou des arbres, quand on ôte délicatement la pellicule ou l'écorce qui les couvre. On *pele* les fruits pour les confire; les tilleuls, pour faire des cordages, & les chênes, comme on vient de dire, pour faire du tan.

PELERIN; c'est une des dix espèces de faucons.

PELINGE, étoffe de soie qui se fabrique à la Chine.

PELLE, ustensile propre à plusieurs usages. La *pelle* de ménage ou de cheminée, est de fer, en forme de palette quarrée, plus ou moins longue, avec un long manche, aussi de fer. Celles des beaux appartemens ont des ornemens d'argent ou de cuivre doré. Les *pelles* de fer commun se font par les serruriers. . . . La *pelle* des boulangers & des pâtissiers, pour enfourner leur pain & pâtisserie, est de bois, à le manche plat & très-long, afin de pouvoir atteindre au fond du four; est large ou étroite, suivant les pièces de four, ou les pains qu'on y veut placer; mais toujours très-mince, afin qu'elle puisse couler sur l'âtre, avec plus de facilité. . . . Les *pelles* des maçons, paveurs, jardiniers & autres tels artisans & manouvriers, ont le manche rond, & la *palette* un peu creusée en dedans, & convexe en dehors pour la facilité du service.

La pelle des gagne-deniers & mesureurs de charbon, nommés *garçons de la pelle*, a la palette très-large, presque carrée, le manche rond & assez court, non tout droit, comme aux autres pelles, mais formant une espèce d'angle irrégulier. Le manche, par le bout, & la palette, tout autour, sont ferrés.... Les pâtisiers & les boulangers se servent de petits *pelle-rons* ou *petites pelles*, pour enfourner de petits pains; les autres, des pâtés, tartelettes, &c.

PELLE ou PALLÉ; c'est aussi la bonde d'un étang, ce qu'on leve pour le faire écouler, & ce qui sert pour le biais du moulin, ou pour faire tomber l'eau sur la roue. On les appelle, en quelques endroits, des *lançoirs*. Ils sont faits en forme de pelles; mais ils ont double manche.

PELLETERIE & PELLE-TIER. Le corps de la *pelleterie* est le quatrième des six corps marchands de Paris. Ses statuts sont de 1686, sous Henri III. Louis XIII les confirma en 1618, & Louis XIV en 1648. Les apprentis doivent être garçons & regnicoles, & faire quatre années d'apprentissage, & autant pour le tems de compagnonnage. Le corps de la *pelleterie* a six maîtres & gardes: trois sont appelés *anciens*, & les trois autres *nouveaux*. Le premier des anciens est le grand-garde.

Les *pelletiers* sont des marchands qui apprennent toutes sortes de peaux garnies de poil, qui en fait des fourrures, & qui les vend tant en gros qu'en détail. Il leur est expressément défendu, par leurs réglemens, de mêler du vieux avec du neuf, de fourrer des manchons pour les merciers, de travailler & fourrer pour les frippiers, de faire le courtage de la *pelleterie*, &c. Les plus belles & les plus précieuses

pelleteries viennent des pays froids, particulièrement de Moscovie, de la Laponie, de la Suède, du Danemarck & du Canada. La *pelleterie* crue est celle qui n'a encore reçu ni façon ni apprêt. La *pelleterie* apprêtée est celle qui a passé par la main de l'ouvrier, & qui est mise en état d'être employée en fourrure.

PELISSIER ou PEAUSSIÉ, est celui qui vend des *pelisses*. Les *pelisses* sont des robes de chambre fourrées, faites à-peu-près comme les vestes de dessus que portent les Turcs, & de longs mantelets de taffetas, garnis de fourrures, que portent les femmes, & enfin des habits d'hommes, doublés de fourrure.

PELOIR; c'est un outil de mégissier & de chamoiseur, qui leur sert à peler, sur le chevalet, les peaux de moutons, brebis & agneaux, qu'ils veulent passer en mégie & en chamois. Ce *peloir* est une espèce de cylindre, ou bâton rond, d'un peu plus d'un pouce de diamètre, & d'environ un pied & demi de longueur.

PELOTAGE, troisième sorte laine de vigogne, ainsi nommée, parce qu'elle nous vient en pelottes, d'Espagne.

PELOTE; fil, laine, coton, soie, dévidés en forme de boule.

PELOTE; c'est, dans les fours à verre, une espèce de petit établi de terre couverte de braise éteinte, sur laquelle on met quelque tems reposer le plat de verre, au sortir du grand fourneau, avant de le mettre dans les arches du four à recuire.

PELOTE; c'est, au front des chevaux, une marque blanche, qu'on nomme aussi *étoile*. Les marchands de chevaux & les maquignons mettent les pelottes au nombre des marques, qui dénotent les bons chevaux.

PELOTES. Les fondeurs de petits ouvrages nomment ainsi le cuire en feuilles, qu'ils ont préparé pour mettre à la fonte. La préparation de ces *pelotes* est l'ouvrage des apprentifs... Les paumiers appellent *pelotes* ou *pelotons* les balles à jouer à la paume, avant qu'elles aient été couvertes de drap. L'instrument avec lequel on fait ces *pelotes*, est un billot, qu'on nomme autrement *une chevre*. Les paumiers prennent, dans leurs statuts, la qualité de maîtres paumiers-raquetiers, faiseurs de *pelotes*... Dans le commerce des soies, on nomme *pelotes*, les soies greges & non ouvrées, qui viennent ordinairement de Messine & d'Italie, & qui sont roulées en grosses *pelotes*... Les chandeliers appellent *pelotes de coton*, les écheveaux qu'ils ont dévidés pour faire la mèche de leurs chandelles.

PELTON, est le diminutif d'une *pelote*.

PELUCHE, nom de plusieurs étoffes, qui se fabriquent les unes & les autres, comme les velours & les pannes, mais dont le poil est beaucoup plus long. Les unes sont fabriquées sur une chaîne de fil & un poil de chevre, & tramées de laine : il s'en fabrique quantité de cette qualité dans la Picardie ; les autres sont toutes de soie. Il y a des espèces de *peluches*, dont un des côtés est en velours, & l'autre en *peluche*.

PELUCHE, chez les fleuristes, est une anémone, dont les feuilles ressemblent à une *peluche*.

PELURE, est la peau ou enveloppe d'un fruit, ou d'un arbre, lorsqu'on l'a enlevée. Quand la *pelure* est fort grosse, on l'appelle *écorce*, comme celles des citrons, des oranges & des melons. Quand elle est fort déliée, on l'appelle *peau*, comme aux cerises, raisins, &c.

PENAL, mesure pour les grains, dont on se sert en plusieurs endroits, & sur-tout dans la Franche-Comté, & qui varie suivant les lieux où elle est usitée. L'ordinaire est à-peu-près semblable au boisseau de Paris. A Gray, les huit *penaux* font de quinze boisseaux.

PENDAR, poire d'automne, semblable à la castolette, dit la *Quintinie*.

PENDULE, petite horloge de chambre, dont il y a plusieurs sortes. Voyez *Horloge*.

PENIN. Voyez *Penning*.

PENISTON, espèce de molleton, qui se fabrique en Angleterre.

PENNAGE, s'entend, en fauconnerie, de tout ce qui couvre le corps de l'oiseau de proie. On dit, *pennage* blond cendré, moucheté, &c.

PENNES, se dit des longues plumes des ailes. Quand les *pennes* croissent, c'est une marque de la beauté de l'oiseau. Toutes les *pennes* des ailes, en fauconnerie, ont leurs noms ; une, deux, trois, quatre & cinq. Celles de la queue sont au nombre de douze. Lorsque les *pennes* d'un oiseau de fauconnerie se tordent, on les dresse, en les mouillant dans l'eau chaude, c'est-à-dire, un peu plus que tiède : lorsqu'elles sont un peu pliées & torses, on les accommode avec les côtes, ou troncs de chou, qu'on fait chauffer entre deux braises ; puis on les fend de long avec un couteau, & on étend la *penn*e dedans ; & ainsi la chaleur remet aussi-tôt la *penn*e en son premier état : si la *penn*e est à demi-rompue, & qu'elle tienne encore par le nerf de dessus, il faut prendre une aiguille fine, enfilée de soie, fort déliée ; puis on fait entrer cette aiguille dans le long de l'une des deux pièces de la *penn*e, en sorte qu'elle se fourre toute de-

dens, non du côté de la pointe, mais du bout de derriere, en l'y poussant avec un dé, puis étant toute entrée, il faut dresser ces deux pièces de la *penne rompue* : après quoi, tirant le fil, il faut reculer la moitié de l'aiguille par la pointe, laquelle sort, par ce moyen, de la premiere pièce, dans laquelle on l'avoit toute fourrée; & ainsi elle aura chevillé la *penne* autant d'une part que de l'autre : ce qu'ayant fait, il faut couper ce fil, qui ne seroit qu'à faire reculer l'aiguille, & la mettre en son lieu; & par ce moyen, la *penne* sera raccommodée.

PENNING, monnoie de compte, la plus petite de toutes celles de Hollande.

PENNY, nom qu'on donne, en Angleterre, au denier sterling. C'est aussi une petite monnoie d'argent, & la plus petite de celles qui se frappent, de ce métal, en Angleterre : elle vaut six *pennys*, ou deniers sterlings.

PENSEE; couleur de *pensée*; est une espèce de violet, tirant sur pourpre.

PENSÉE ou *Belle pensée*; tulipe de couleur de *pensée*, avec du blanc de lait.

PENSÉE, espèce de violette, qui a les tiges menues, triangulaires, rempantes, rameuses. Ses feuilles sont tantôt rondes, comme celles du lierre terrestre, tantôt oblongues, dentelées à l'entour : il sort des aisselles des feuilles de longs pédicules, qui soutiennent de belles fleurs, composées de cinq feuilles, mêlées de trois couleurs différentes, bleues, purpurines, ou blanches & jaunes, sans odeur. Il leur succede des coques, qui contiennent des semences menues & luisantes. Sa racine est déliée & fibreuse. Les fleurs de la *pensée* sont bonnes pour l'épilepsie & pour les maladies du poulmon. Les An-

glois appellent cette plante *Pansy*. Elle croît d'elle-même dans les champs, & on la cultive encore dans les jardins. Elle fleurit en Avril, & dure tout l'été.

PEO, nom que les Portugais donnent à quelque espèce que ce soit de marchandise, qui est de la moindre qualité & de la moindre valeur.

PEPIE, maladie d'oiseaux; petite pellicule blanche, qui leur vient à la langue, pour avoir eu soif. Pour guérir l'oiseau de la *pépie*, poule ou autre, on l'abat, on lui ouvre le bec, & avec une aiguille bien pointue, on ôte cette pellicule; on leur lave ensuite la langue avec du vinaigre chaud, ou avec de la salive seule, ou du sel broyé. Pour prévenir ce mal, il ne faut point laisser manquer d'eau à la volaille. La *pépie* lui vient plus volontiers depuis le mois de Juillet jusqu'aux vendanges, à cause des grandes chaleurs, qui se font ordinairement sentir en ce tems; & comme cette maladie ne vient aux poules, & aux autres oiseaux de basse-cour, que par une chaleur qui leur vient des entrailles, on leur donne après à boire de l'eau dans laquelle on a fait tremper la semence de melon, ou de concombre, ou de jus de poirée. Les oiseaux, qu'on élève en cage, sont aussi sujets à avoir la *pépie*; pour lors il faut les traiter de même que la volaille. On guérit les oiseaux de fauconnerie, en leur lavant la langue avec de l'huile rosat. Deux heures après, on les paît Par morceaux trempés dans de l'eau tiède, & on y met du jus de mûres rouges.

PEPIN, sorte de semence, dont l'enveloppe n'est pas osseuse, mais plutôt cartilagineuse, & semblable à un petit cuir. On distingue les fruits en fruits à noyau & en fruits

à *pepin*. Les fruits à *pepin*, sont les pommes, poires, coings, &c. Le raisin, les groseilles ont aussi des *pepins* faits d'une autre sorte.

PEPINIERE, lieu où on élève des plants de petits sauvageons, qui proviennent, soit de *pepins* de pommes, de poires, &c. soit de noyaux de prunes, d'amandes d'abricots, de pêches, de cerises & autres, destinés à être greffés, & ensuite levés de terre au besoin. Il y a aussi des *pépinières* d'arbres sauvages, comme d'ormes, de tilleuls, de charmes, d'érables, marronniers d'Inde. Ces arbres viennent de semences, & on les transporte en *pépinières*. Les autres *pépinières* se font d'arbrisseaux & d'arbustes, tels que sont les lys, les diverses sortes de lauriers, les jasmins, les chevreuilles, les bois qui servent à orner les parterres. Enfin l'on donne le nom de *pépinière* à une espèce de terre où l'on plante des choux avant l'hiver. Une *pépinière* est une chose nécessaire dans un jardin de vaste étendue. Le plus grand secours qu'on tire d'une *pépinière*, c'est lorsque quelque arbre meurt dans un fruitier. On le peut trouver chez soi, & le choisir à propos dans sa *pépinière*, pour remplir une place vuide, soit d'un espalier, ou d'un buisson.

Il faut que la terre, où l'on fait une *pépinière*, soit bonne, bien fouillée & bien amendée. Sans ces circonstances, les plants qu'on y met ne font que languir. Une *pépinière* ne doit pas être à l'ombre : il lui faut un grand air autrement elle ne produit rien qui vaille. Dans les *pépinières* à semences, qui sont celles où l'on sème les *pepins* de poires, de pommes & autres fruits, on sème à plein champ, ou en rayons, sur planches bien labourées. C'est ordinairement en au-

tomne ou au printems que ce travail se fait. Il y en a qui, dans le premier cas, couvrent ces *pepins* de grande paille ou de fumier, pendant l'hiver, pour les faire germer plutôt, & empêcher que le trop grand froid n'en fasse périr une partie. Si les *pepins* levent trop dru, il faut les éclaircir, afin que ce qui reste, prenne un bel accroissement, & les laisser tout au plus éloignés l'un de l'autre d'environ trois pouces. Ces jeunes sauvageons veulent être sarclés, & arrosés dans les grandes chaleurs. Ils en croissent bien plus beaux, que lorsqu'on les abandonne en partie aux seuls soins de la nature.

Les *pépinières* de noyaux, c'est-à-dire, des pêches, d'amandes & autres fruits, se plantent en automne, & se cultivent pendant toute l'année, de même que les précédentes. On plante les noyaux le long des murs pour les y greffer; ou, pour le mieux, on les plante en pots, ou en mannequins. On les laisse ainsi passer l'hiver dans un endroit exempt de la gelée, pour après, au mois de Mars, les mettre en place. Les productions de l'année en deviennent plus belles, & plus en état de recevoir l'écusson; car c'est dans cette même année qu'il faut que ce travail se fasse. On peut encore planter des noyaux en pleines terres, sur planches bien labourées & bien amendées. Les pêcheurs & les abricotiers de noyaux, n'apportent point de beaux fruits : il faut plutôt les greffer. Pour les pruniers, ils ne dégèrent point; mais ils sont long-tems à donner du fruit. La greffe est toujours le secours le plus prompt.

Les *pépinières* des plants enracinés comprennent tous les plants qu'on arrache avec leurs racines, pour être transplantés. Tels sont les sauvageons de *pepins*, appelés

francs, les *coignassiers* pris sur souche, les *sauvageons* de bois & les plants de noyau, qu'on arrache du lieu où on les avoit semés, pour être mis ailleurs. Tous ces plants enracinés se plantent depuis la Toussaint jusqu'à Pâques. Pour les *coignassiers*, le meilleur est l'espèce à larges feuilles, parce que l'autre, qui les a plus petites, n'est propre que pour greffer des pommiers. Le plant enraciné de *coignassier*, se tire de souche, ou de *mere coignasse*, ainsi appelée par les jardiniers. Ce n'est autre chose qu'un tronc d'un gros *coignassier*, qu'on coupe à rase de terre, au printemps, ou en automne, & sur lequel on laisse pousser de petites branches, qu'on butte de terre l'année suivante, au même tems, jusqu'à trois doigts, ou un demi-pied au plus même de la sommité de ses branches, qui pendant tout l'été, s'enracinent, & qu'on leve au mois d'Octobre suivant. Les *coignassiers* s'enracinent encore de boutures. Pour cela on en prend les branches unies, des plus droites & des mieux nourries : on les plante en rigoles, si l'on veut, larges d'un fer de beche, & creusées d'autant; on y couche les boutures, n'en laissant au-dessus de terre que trois ou quatre doigts. On les couvre de terre, qu'on soule du pied, puis on les laisse agir; ou bien on se contente de ficher ces boutures en terre, un bon demi-pied de longueur.

On plante aussi les *sauvageons*, élevés de *pepins*, depuis la fin d'Octobre jusqu'en Mars, ainsi que les plants venus de noyau, & avec la même précaution, soit à l'égard de la terre, que des autres soins qu'ils exigent pour devenir beaux. On se sert aussi fort heureusement de *sauvageons* de bois, pour greffer des arbres à plein vent : c'est pour quoi une *pépinière* en doit être

garnie, & il faut qu'ils soient d'une belle venue, d'une écorce bien unie, d'une tige sans nœuds, & qu'ils soient bien enracinés. Après cela, il n'y a qu'à les bien cultiver. On le plante à deux pieds l'un de l'autre. Il y a des greffes particulières qui conviennent mieux à chaque espèce d'arbres, que d'autres. Les *sauvageons* de *pepins*, autrement dits *francs*, s'écussonnent, pour en faire des arbres nains. Les arbres à hautes tiges se greffent en fente, quand ils sont suffisamment gros. Les *sauvageons* de bois se greffent en fente, ainsi que les *francs* pommiers. Il n'y a que les pommiers de paradis qu'on écussonne. Les *coignassiers* veulent aussi être écussonnés; c'est la seule greffe qu'ils reçoivent. Les *francs* pruniers s'accoutument de l'écusson, quand c'est pour arbres nains, & de la fente pour arbres de tiges. On écussonne les amandiers pour avoir des pêches & des abricots.

Quand les *pépinières* sont ainsi garnies de plants, il faut les entretenir de labours; c'est ce qui fait les beaux arbres, avec les autres soins qu'on y donne. Les arbres qu'on a greffés en *pépinières*, doivent rester trois ans, avant que de les transplanter ailleurs.

Les *pépinières* d'arbres sauvages, comme d'ormes, de tilleuls ordinaires & de Hollande, de marronniers d'Inde, de charmes & d'érables, sont pour faire des palissades; & ces arbres viennent de semences, puis se transplantent en *pépinières*. Il y a aussi les *pépinières* d'abrisseaux & d'arbustes qui viennent de semence. Les arbres des *pépinières domestiques* réussissent bien mieux, que ceux que l'on prend hors de chez soi, parce qu'étant replantés presque aussitôt après qu'on les a arrachés, & se trouvant en même terre & en même

air, ils reprennent facilement ; au lieu que ceux qu'on apporte de loin, s'alterent toujours par le transport ; leurs racines se meurtrissent & se gâtent ; la gelée les altere ; ils reprennent avec plus de peine ; il en meurt un grand nombre ; & en même tems, on ne peut faire de grands plants, qu'avec beaucoup de dépense, si l'on n'éleve pas chez soi des *pépinières* abondantes. Choisir de bons plants, les planter dans une bonne terre, & les bien labourer, voilà trois choses absolument nécessaires pour faire une bonne *pépinière* ; & si une *pépinière*, bien cultivée, ne profite point, on doit, au mois de Novembre de la troisième année, la fumer, & répandre par-tout également, & à champ couvert, de bon fumier gras, & à demi-pourri, de quatre doigts d'épaisseur, & le labourer aussitôt pour le mêler avec la terre. Quand on fume ainsi les *pépinières* au mois de Novembre, il n'est pas nécessaire de les labourer, ni de déchauffer le plant au mois d'Octobre.

PEPITAS. Les Espagnols donnent ce nom à des morceaux d'or pur, qu'on trouve dans quelques mines du Chili & du Pérou. Il s'en trouve de quatre, de huit & de dix marcs pesans. Il s'en est même trouvé de soixante-quatre marcs.

PARCALES-MORIS, toiles de coton blanches, dont la plus grande partie vient de Pondichery. Elles ont sept aunes & un quart de long, sur une aune & un huit de large.

PERCE-FEUILLE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, grêle, ronde, lisse, nouée. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement le long de la tige, un peu longues, étroites & nerveuses : celles d'en-bas sont quelquefois ovales, & beaucoup plus longues

que les autres. Ses fleurs sont en parasol, de couleur jaune : chacune d'elles est composée de plusieurs feuilles disposées en roses ; lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos cannelées. La racine est petite, ridée, verdâtre, d'un goût âcre, de même que la semence. Cette plante croît dans les bleds & dans les prairies : elle fleurit en Juin, & est très-commune dans le Languedoc, & proche d'Arles en Provence. Sa décoction, bue dans du vin, est bonne pour les ruptures & les descentes de boyaux. On en fait des emplâtres pour les écronelles.

PERCE-NEIGE, sorte de plante, dont il y a plusieurs espèce. La racine est bulbeuse, composée de plusieurs tuniques blanches, & garnie au dessous de fibres blanches. *Bradeley* dit que le *perce-neige*, quoique fleur commune, ne doit pas manquer dans un parterre. Elle va de pair avec le safran, tant par sa hauteur, que par la saison de sa fleur. Leur culture est la même. Le *perce-neige* ordinaire pousse trois, quatre à cinq feuilles, semblables à celles du poireau, vertes, lisses & luisantes. Il s'éleve d'entr'elles une tige à la hauteur de plus d'un demi-pied, qui porte ordinairement une seule fleur, quelquefois deux, rarement trois. Cette fleur est à six feuilles disposées en cloches, penchées, de couleur blanche, ayant une tache verdâtre par dehors, d'une odeur qui n'est point désagréable. Lorsqu'elle est passée, il lui succède un fruit relevé de trois coins, divisé intérieurement en trois loges remplies de semences presque rondes, dures & jaunâtres.

PERCE-OREILLE ; c'est un petit insecte rond, uni, long & poli, qui

qui a deux petites cornes à la tête, six pieds & une queue fourchue. Il y en a de plusieurs sortes, qui ne sont différens que par la tête. Les communs sont de couleur de châtaigne. Ces petits animaux rongent & gâtent les fleurs, comme œillets & autres. Pour les prendre, on fiche des échalias, ou petites baguettes aux pieds des fleurs, ou le long des buissons & contre-espaliers. On met à leurs extrémités des ongles de bœuf, de mouton ou de porc. Les *perce-oreilles* ne manquent point de s'y retirer pendant la nuit; & en y allant dès le matin visiter ces ongles, avec un chaudron, ou quelque autre vaisseau semblable, en levant promptement ces ongles, & en les frappant contre les bords, on fait tomber les *perce-oreilles* dans le chaudron, ou bien on les écrase aussi-tôt.

PERCE-PIERRE, plante, aussi connue sous les noms de *passépierre*, de *bacille*, de *criste-marine*, de *fenouil-marin*, ou d'*herbe S. Pierre*. Il y a la grande & la petite espèce, suivant l'auteur de l'*Ecole du potager*, & trois, suivant *Chomel*. La première, qui est la grande espèce, a quantité de petites branches menues, qui ont de petites feuilles étroites & courtes, qui viennent plusieurs à la fois, par intervalles égaux. Sa racine est grosse, longue, ligneuse, blanchâtre, & garnie de quelques fibres. Ses fleurs naissent en ombelles, composées chacune de cinq pétales, blanches, disposées en roses. Quand la fleur est passée, le calice se change en un fruit rempli de graines, qui sont jointes deux à deux, plates, rayées sur le dos, blanches, odorantes, & d'un goût âcre. Cette plante est si semblable au thym, qu'on ne la distingue qu'au goût. Elle vient dans les lieux arides & pierreux, aux bords de la mer, &

dans les rochers, qu'elle semble percer... La seconde espèce est branchue, & ses branches sont écartées à la cime, & entremêlées par le bas, menues comme celles du serpolet, divisées par nœuds. Les feuilles, qui sortent deux à deux de ces nœuds, sont assez longues & étroites. A chaque extrémités des branches, il y a une petite fleur languette, semblable aux œillets, découpée par les bords. On en voit beaucoup en Angleterre, en France & en Italie. Elle fleurit en Juin & en Juillet. La troisième espèce pousse une tige semblable à celle du fenouil, un peu plus longue, petite, mince, ayant un mouchet au bout de chaque branche, qui contient une graine semblable à celle du persil commun, plus longue, & odorante. Ses feuilles sont menues comme des cheveux, approchent de celles du fenouil, sont plus longues, plus minces & plus rares. Sa tige est blanchâtre, & a le goût de la pastenade. Elle croît, comme les autres, dans les lieux secs, maigres & pierreux..... La *perce-pierre*, sur-tout la seconde espèce, se cultive dans les jardins & exige des soins. On la fait confire dans le vinaigre, & elle se mange en salade d'hiver avec les anchois, la beterrave, les câpres & les cornichons. Ces trois espèces sont recherchées en médecine, pour la gravelle, & pour atténuer la pierre des reins & de la vessie.

La *perce-pierre* se multiplie de graine. On la sème sur couche au mois de Mars, ou dans des pots remplis de terreau qu'on expose à l'ardeur du soleil. Quand elle a une certaine force, on la transplante aux pieds des murs du levant ou du midi. Elle est délicate dans notre climat. Le grand air & le froid lui sont pernicioeux; ainsi il faut la cou-

vir de quelques feuillages pendant les gelées. On coupe ses feuilles sur la fin de l'été, quand on en veut faire usage.

PERCER DES COUCHES; c'est, en jardinage, faire des trous sur une couche; ce qui se pratique, lorsqu'on sème des raves.

PERCER, en terme de vénerie; c'est lorsqu'une bête tire de long, & s'en va sans s'arrêter, étant chassée; c'est aussi quand le piqueur *perce* dans le fort. On dit, *Le cerf a percé dans le bois*: il faut *percer* dans le fort si on veut détourner le chevreuil.

PERCER L'AIGUILLE; c'est en former le trou, par le moyen d'un petit poinçon d'acier bien trempé, que l'on frappe avec un marteau sur l'enclume, de chaque côté du plat de la tête de l'aiguille... *Percer une étoffe*, se dit, dans les manufactures de laine, des étoffes qui, à force d'être foulées, deviennent trop étroites, & perdent de la largeur ordonnée par les réglemens.

PERCHE; c'est un morceau de bois long, en forme de grosse gaulle, qui a un bout beaucoup plus menu que l'autre. Les *perches* sont ordinairement de bois de châtaignier, ou de bois d'aulue. Elles servent à faire des espaliers des treilles, &c. On les vend à la botte: chaque botte est composée d'un certain nombre, suivant qu'elles sont plus ou moins grosses. . . . *Perche* se dit aussi de certains longs bâtons, placés en l'air, pour y poser les choses qu'on veut faire sécher; telles sont les *perches* des teinturiers & des blanchisseuses. Les statuts des uns & des autres règlent la hauteur à laquelle leurs *perches* doivent être placées, lorsqu'elles sont sur la rue... Les tapissiers de haute-lisse appellent *perche* un morceau de bois rond, fait au tour, de trois pouces

de diamètre, & de toute la longueur du métier. Cette *perche* pose des deux bouts sur les fiches & crochets de fer, nommés *hardilliers*; elle sert à ouvrir & croiser la chaîne de l'ouvrage, par le moyen des lisses qui y sont enfilées. . . . *Perche*, dans les manufactures, est un certain morceau de bois de la grosseur du bras, long d'environ quinze pieds, pendu en l'air par les deux bouts, sur lequel les empletteurs ou laineurs étendent l'étoffe pour la lainer ou tirer à poil. . . . Les tourneurs nomment aussi une *perche* un morceau de bois faisant ressort, qu'ils attachent au plancher, & d'où pend la corde qui donne le mouvement sphérique à leurs ouvrages. . . . *Mettre en perche une vigne*, c'est attacher de travers des *perches* aux échelas qui sont plantés aux pieds des sèps; cela se pratique dans l'Auxerrois.

PERCHE, sorte de grande mesure qui sert à l'arpentage. La *perche* est uniforme dans tout le royaume; elle doit contenir vingt-deux pieds de douze pouces chacun, & le pouce doit être de douze lignes. Les cent *perches* quarrées font un arpent.

PERCHE, poisson d'eau-douce, de couleur différente sous le ventre, & qui a presque le reste du corps tout cendré, excepté quelques bandes noirâtres qui lui descendent du dos. Ce poisson se nourrit dans les rivières, & a le trait de l'aileron fort vite. On tient que les *perches* jettent en hiver, par la bouche, une petite rosée rougeâtre, qui leur fait de la douleur, & que pour lors elles nagent à fleur d'eau, ce qui fait que les pêcheurs, qui les remarquent aisément, les prennent au filet. Il y en a qui pêchent les *perches* à l'amorce, composée de foie de chevre. Pour apprêter la *perche*, en cuisine, on la vuide, on

ôte les ouïes. On la fait cuire dans un court bouillon avec du vin blanc. Quand elle est cuite, on l'épluche de ses écailles, on la dresse sur le plat qu'on veut servir, pour mettre dessus une fausse, comme on le jugera à propos, ou quelque ragoût maigre. Si on la sert en gras, ce sera la fausse, ou le ragoût, qui en fera la différence.

PERCHER, ne se dit proprement que des oiseaux domestiques, comme poules, coqs d'Inde, &c. Les coqs d'Inde & les poules *perchent* toutes les nuits. Il se dit aussi, par extension, des autres oiseaux, comme des *corneilles*.

PERCHES : ce sont les deux grosses tiges du bois ou de la tête du cerf, du daim, du chevreuil, ou du bouc sauvage, où sont attachés les andouillers.

PERCHIS, en terme de jardinier, est une clôture qui se fait avec des *perches*, les unes mises & fichées d'un pied avant en terre, & épaisses d'environ huit à neuf pouces, les autres mises en travers à la même distance, en sorte qu'elles sont des mailles, & empêchent que ni les hommes, ni les gros animaux, puissent entrer dans un endroit ainsi environné de *perches*.

PERCHOIR, est l'endroit où se perchent les oiseaux de proie.

PERCIERE; c'est le nom d'un droit qui se perçoit sur la récolte des fruits produits par les héritages, & qui tient une sorte de milieu entre la dixme & le champart. Ce droit est principalement connu en Auvergne.

PERÇOIR & PERÇOIRE, instrument avec quoi on perce. Les ouvriers en fer disent plus ordinairement *pointon*, ou *mandrin*; c'est un instrument de fer pointu & acéré, avec lequel ils percent le fer ou à chaud ou à froid... Les serruriers, taillandiers, maréchaux,

& autres ouvriers qui travaillent les métaux, appellent *perçoire* un morceau de fer rond & troué, ou une espèce de grosse virole, percée à jour, sur laquelle on appuie une pièce de métal pour y faire un trou avec le poinçon ou le mandrin. Les ferruriers ont des *perçoirs* d'enclumes, & d'autres d'établi. Il y en a de rondes, de quadrées, de plattes, de barlongues, d'ovales, &c. suivant la figure du trou qu'on veut percer.

PERDRE & PERDU. *Perdre*, c'est, dans le commerce, souffrir quelque dommage. Un marchand doit *sçavoir gagner & perdre*... *Perdu*, faire flotter du bois à *bois perdu*, en terme de marchandise de bois, c'est le jeter dans de petites rivières qui ne peuvent porter bateau, pour le rassembler à leurs embouchures & en former des trains. **PERDRIGON**, espèce de prune; il y a le blanc, le violet, le petit & le tardif. Les *perdrigons* sont celles de toutes les prunes, où les vers se mettent le moins. Les *perdrigons* sont bons à faire des compôtes.

PERDRIX, oiseau très-connu, dont il y a deux espèces, les grises & les rouges; la première espèce est la plus commune; la seconde est la plus grosse, a les pieds rouges, & quelques plumes autour du col. Il n'y a guères de contrées où l'on ne voie de *perdrix*; elles sont plus grosses dans des pays, que dans d'autres. Ces oiseaux ont leurs rustes particulières, & sçavent fort bien dans le tems que le chasseur y pense le moins, se dérober à sa vue. Ils volent bas. Leur vol est de peu de durée, aussi sont-ils plus habiles à la course qu'au vol. Les *perdrix* sont d'un tempérament fort amoureux. Elles se plaisent dans les campagnes & les lieux remplis de buissons. Elles vivent ordinairement de grain, &

d'autres petits fruits qu'elles trouvent en marchant. La chasse en est agréable & avantageuse. On les prend au traîneau, à l'appât, au collet, au trébuchet, au leurre, avec le chien couchant & le fusils, ou avec un filet que deux hommes portent. Cette chasse se fait de même que celle des cailles, excepté qu'on va chercher les *perdrix* dans les champs emblavés, ou dans les chaumes. Les *perdrix* sont encore une proie pour les *faucons*. Ce plaisir est pour les grands. Voyez *Vol des champs*. On les prend aussi à la tonnelle & à la chanterelle. Les *perdrix rouges* ont quelque chose, dans leur chant, de différent de celui des *grises*. Aussi l'appau, qui sert pour celles-ci, ne peut être utile pour celles-là. Les premières n'aiment point à courir dans les endroits mal unis, mais le plus souvent dans les chemins; ce qui est cause qu'elles se retirent dans les bois, dans les vignes, ou dans quelques bruyères. Les autres se jettent rarement dans les chemins, elles traversent les sillons & les chaumes. Les *perdreaux gris* se connoissent d'avec les *perdrix*, quand ils ont la première plume de l'aile pointue, le bec noir, & les pattes noires; pour la bonté, il faut distinguer la fraîcheur & le fumet. Les *perdreaux rouges* se distinguent à la première plume de l'aile; il faut qu'elle soit pointue, & tant soit peu de blanc au bout.

Il y a encore la *perdrix blanche* qui a les pieds velus, & ressemblans à ceux du lièvre. Elle est de deux espèces; l'une, de la grandeur d'un pigeon, est couverte de plumes blanches comme de la neige, excepté celles du cou qui sont marquées de quelques taches noires: son bec & ses pieds sont noirâtres; l'autre est faite comme une caille, mais plus grosse, couverte

de plumes, les unes blanches, les autres d'un jaune safran: l'une & l'autre espèce habitent sur les Alpes & les Pyrénées. Elles se plaisent dans la neige; elles contiennent, dit *Lemery*, beaucoup de sel volatil & d'huile. Elles sont excellentes à manger, restaurantes & fortifiantes.

La *perdrix rouge* & la *perdrix grise* ont les même vertus. Cependant on fait plus de cas de la *rouge*, peut-être à cause de sa rareté; mais on lui trouve plus de fumet: l'une & l'autre espèce ont une chair ferme & peu remplie d'humidités visqueuses & étrangères; c'est pour cela qu'elle est d'un goût fort agréable, qu'elle est salutaire dans les diarrhées, & qu'elle convient aux pituiteux & aux phlegmatiques. Cette même chair fortifie, restaure, nourrit beaucoup, & est très-convenable aux personnes convalescentes, non seulement parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques, propres à s'attacher aux parties solides, & à les rétablir. Il faut choisir les *perdrix* jeunes, tendres, bien nourries, & d'un fumet agréable. Quand la *perdrix* est vieille, sa chair est dure & coriace, difficile à digérer, & peu agréable au goût. Les *perdrix* conviennent, dans les tems froids, à toute sorte d'âge & de tempérament; mais particulièrement aux personnes convalescentes, & à celles qui sont d'un tempérament froid & phlegmatique. On ne doit pas manger la *perdrix*, aussi-tôt qu'elle a été tuée. Il faut la laisser reposer quelques jours à l'air. La chair en devient plus tendre & plus friable par une petite fermentation qui s'y est excitée. Les *perdreaux* se servent pour rôtis, & on les fait cuire de belle couleur. Si on veut les servir pour entrée, on les flambe vuides, & on fait une petite farce de leur foie, avec du lard rapé, un

peu de sel, persil, ciboules hachées. On met cette farce dans le corps, on les coud pour que rien ne sorte, on leur troussé les pattes sur l'estomac, on les fait refaire sur le feu, dans une casserolle, avec un peu de beurre; & on les fait cuire à la broche, enveloppés de lard & de papier. Quand ils sont cuits, on les sert avec telle sausse & ragoût qu'on juge à propos. On met aussi les *perdrix* sur le gril en papillotte. Les *vieilles perdrix* se font toujours cuire à la braise. Quand elles sont cuites, on les met en terrine avec un coulis de lentille & de petit lard. On ne fait point blanchir ces *perdrix*. On les sert aussi avec un ragoût de marrons, un ragoût d'olives, de truffes & de montans de cardons d'Espagne. Elles se servent aussi en pâté chaud & froid, & cuites dans le pot pour garnir le milieu d'un potage.

PERELLE, plante du genre des *lichen*, qui croît en forme de croûte sur de grosses pierres ou rochers; dans les pays méridionaux. On en trouve quantité en Auvergne, on s'en sert dans la composition de l'orseille.

PERFOLIATA, espèce de *percefeuille* qui pousse une seule tige, à la hauteur d'un pied, ou d'un pied & demi, grêle, ronde, d'une odeur un peu aromatique. Ses feuilles sont simples, rangées alternativement, presque rondes, lisses, de couleur de verd de mer, au travers desquelles la tige & les branches passent. Ses fleurs naissent au sommet des branches; elles sont en parasol, petites, jaunes, composées chacune de cinq feuilles disposées en roses; cette fleur est suivie d'un fruit composé de deux graines oblongues, arrondies sur le dos, cannelées, noirâtres. La racine est blanche, simple, ligneuse. Les feuilles, appliquées extérieurement, sont propres pour les plaies, pour les

fractures, & pour les hernies.

PERGOLESE, sorte de raisin, ainsi nommé, apparemment parce qu'il a été apporté de *Pergola*. Par le moyen des murs bien opposés, on procure autant de chaleur qu'il en faut aux *passé-musqués* & aux *pergolèses*, dit *La Quintinie*.

PERGOUTE, sorte de fleur blanche, qui ressemble, en quelque chose, à la Marguerite.

PERIANDRE. *Morin* donne ce nom à une tulipe panachée d'un rouge-brun avec du jaune doré. C'est un très-beau paltot.

PERIDOT, pierre précieuse, du genre de l'émeraude, assez gros, & très-net.

PERIER, ou PERIERRE; c'est, chez les fondeurs de gros ouvrages de fonte, comme statues, cloches, canons, &c. un morceau de fer, ou espèce de pince emmanchée dans du bois, dont ils se servent pour déboucher l'ouverture du fourneau d'où doit couler le métal fondu.

PERIGUEUX, espèce de pierre dure, pesante, & noire comme du charbon de terre, difficile à pulvériser; elle se trouve dans de certaines mines de Dauphiné & d'Angleterre, d'où elle vient en morceaux de différentes grosseurs. Elle se vend aux émailleurs & aux potiers de terre.

PERLES, petites pierres, rondes ou barroques, ou ovales, ou formées en poires, compactes, dures, polies, blanches, de diverses grosseurs, lesquelles se forment dans la chair de certaines huîtres, dont les écailles sont beaucoup plus grandes que celles des ordinaires. Il se pêche des perles dans les mers des Indes orientales, dans celles de l'Amérique, & en quelques endroits de l'Europe. Il y a quatre pêcheries de *perles* en orient. La première est autour de l'île de Bahren, dans le golfe Persique; la seconde

est vis-à-vis de Bahren , sur la côte de l'Arabie heureuse ; la troisième est à l'isle de Ceylan , dans la mer qui bat un gros bourg , appelé *Manur* ; la quatrième est sur la côte du Japon : on y pêche rarement , les Japonais ne se souciant pas de bijoux. Il y a cinq pêcheries de *perles* en Occident , qui sont toutes dans le grand Golfe du Mexique , le long de la côte de la nouvelle Espagne. La première est le long de l'isle de Cubagna , à cent soixante lieues de Saint-Domingue ; la seconde est à l'isle de la Marguerite , appelée l'*isle des Perles* , à une lieue de Cubagna ; la troisième est à Comogote , assez proche de la terre-ferme ; la quatrième est à Rio , le long de la même côte. On pêche encore des *perles* en Ecosse , & dans une des rivières de Bavière & de Lorraine ; mais elles sont , la plus grande partie , barroques : elles ne sont pas comparables en beauté avec celles d'Orient & d'Occident.

Les huîtres qui contiennent les *perles* ne se trouvent que dans la mer. Des hommes accoutumés , dès leur bas âge , à retenir leur haleine , plongent jusqu'au fond de la mer , & vont chercher ces huîtres sur les rochers où elles se trouvent ordinairement attachées. Le commerce des *perles* se fait , en France , par les orfèvres & les joailliers ; elles se vendent au poids du carat , qui pèse quatre grains. En Asie , les poids pour peser les *perles* , sont différents. Les épiciers font aussi commerce de *perles* ; mais ce ne sont que de celles nommées *semences de perles* , parce qu'elles sont les plus petites de toutes ; elles sont de quelque usage en médecine . . . On appelle *nacre de perle* la coquille de la *mere-perle*. Les *loupes de perles* sont des excroissances qui s'élèvent sur la superficie inté-

rieure des *nacres de perles* que les joailliers enlèvent adroitement , & mettent en œuvre , au lieu de véritables *perles*. On nomme *collier de perles* , plusieurs *perles* assorties & enfilées ensemble . . . Les *perles fausses* sont de *perles contrefaites* , dont le font est de cire , & la superficie une espèce de colle de poisson , fine & brillante.

PERLOIR , petit ciseau , ou poinçon gravé en creux , avec lequel les fourbisseurs , arquebussiers , éperonniers , & autres ouvriers , qui ornent leur ouvrage de ciselure , se servent pour former d'un seul coup de marteau , ces petits ornemens de relief qui sont faits en forme de *perle*.

PERLURES , en terme de *venerie* , sont les grumeaux qui sont le long des *perles* , & des andouillers de la tête d'un cerf , d'un daim & d'un chevreuil ; mais il ne vont pas jusqu'au bout des andouillers.

PERMISSION DE CHASSE.

On l'obtient du roi , pour un tems , autant de fois que bon lui semblera , & aussi par lettres-patentes , lorsqu'elles seulement s'adressent aux maîtres & capitaines des forêts.

PERPETUANNE de laine croisée , qui vient ordinairement d'Angleterre. Voyez *Sempiternie*.

PERRÉAU , sorte de grand chaudron de cuivre étamé , étroit , rond & profond , dont les marchands épiciers-ciriers se servent pour faire chauffer l'eau dans laquelle ils font amollir la cire qu'ils emploient dans la fabrique des cierges à la main.

PERRÉE , sorte de mesure de grains , dont on se sert à Vannes & à Auray en Bretagne ; elle n'est pas égale dans ces deux villes. Celle de Vannes est plus forte de dix pour cent que celle d'Auray. Dix *perrees* font le tonneau dans l'une & l'autre ville , avec cette différence.

que le tonneau d'Auvray est égal à celui de Vannes, & que celui de Vannes rend à Nantes dix pour cent de bénéfice, le tonneau de Nantes est un peu plus que les trois quarts du muid de Paris.

PERRIERE, carrière d'où l'on tire les pierres. Il se dit, principalement en Anjou, des ardoisieres.... *Perriere* ou *Perrier*, est aussi un instrument de fondeur de grands ouvrages.

PERROQUET: nom que l'on donne quelquefois à une plante nommée communément *aloës*.

PERRUQUE & PERRUQUIER. Par *perruque* on entend des cheveux tressés, étagés, frisés, de façon qu'ils imitent la chevelure naturelle. Cette mode n'a été connue, en France, que depuis 1620. On fait des *perruques* de toutes les façons, & des couleurs dont les cheveux sont susceptibles. Les *perruquiers* sont des *perruques*, & en font commerce. Louis XIV, en 1659, créa un corps de deux cents *perruquiers* pour la ville de Paris. Cette création n'ayant pas eu lieu, il s'en fit une seconde au mois de Mars 1673. Les statuts de ce corps furent dressés au conseil le 14 Mars 1674, & enregistrés au parlement, le 17 Août suivant. Le tems d'apprentissage est de quatre années.

PERS; c'est ce qui est de couleur bleue, ou tirant sur le bleu: on le dit particulièrement du fil à marquer le linge. L'article 55 des statuts & réglemens de 1669 pour les maîtres teinturiers en soie, laines & fils, porte que les *fils pers*, appelés vulgairement *fils à marquer*, retors & simples, seront teints avec inde plate ou indigo.

PERSES; ce sont des toiles peintes, très-belles, très-fines, & très-chères, qui viennent de ce royaume, ou qu'on suppose en venir; car souvent ce sont des toiles fabri-

quées aux Indes, & qu'on fait passer pour *persanes*.

PERSICAIRE, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied, creuses & nouées. Ses feuilles sont semblables à celles du pêcher, marquées, quelquefois au milieu, d'une tache noire, & quelquefois sans tache. Ses fleurs sont disposées en épi, de couleur ordinairement purpurine, & quelquefois blanche. Chaque fleur est à cinq étamines soutenues par un calice fendu jusqu'à la base, en quatre ou cinq parties. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succede des semences ovales, applaties, pointues, noirâtres. Ses racines sont fibrées. Il a plusieurs espèces de *persicaires*, une qui est d'un goût âcre & mordicant, on l'appelle autrement *curage*; l'une & l'autre espèce sont propres pour arrêter la gangrène, pour nettoyer la pourriture & les vers, & pour manger la chair baveuse des vieux ulcères. Cette plante est très-commune dans les prés, dans les marais & au bord des eaux.

PERSIL. L'auteur de l'*Ecole du potager* en admet six espèces, sçavoir le *persil commun*, le *persil à grandes feuilles*, le *persil à grosses racines*, le *persil de Macédoine*, le *persil frisé & panaché*. Il y a encore le *persil de marais* & le *persil sauvage*, mais qui ne sont pas admis dans les jardins.

Le *persil commun* pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, grosses comme le pouce, rondes, cannelées, vuides, rameuses. Ses feuilles qui sortent de la racine, sont composées d'autres feuilles vertes, decoupées, attachées à de longues queues. Ses fleurs naissent en parasol au sommet des tiges & des branches; elles sont à cinq feuilles égales, & disposées en rose de couleur pâle. Chaque fleur est suivie d'un

fruit composé de deux semences menues, arrondies & cannelées sur le dos. Sa racine est blanche, simple, grosse comme le pouce, & bonne à manger. On en met dans les potages. Cette plante a un goût un peu âcre, & qui n'est pas désagréable. On la cultive dans tous les jardins; elle fleurit en Juin, & la graine paroît en Juillet. Quand les gelées sont passées, on sème le gros & le petit *persil*, le panaché & le frisé en terre labourée & bien amendée, afin qu'il produise de longues & grosses racines. Il se sème par rayons sur des planches, quatre rayons à chaque planche; puis la terre étant rabattue dans les rayons, & le guéret bien redressé, on sème de l'oignon par-dessus, que l'on enterre avec les dents du râteau, en frappant doucement sur la planche. Quand tout est bien redressé, & les sentiers bien nettoyés, on met sur chaque planche environ la hauteur de deux doigts de petit fumier de vieille couche, tant pour amender la terre, que pour empêcher que la pluie ou les arrosements ne l'abattent, ou ne la fassent crevasser. Comme la graine de *persil* est un mois à lever: l'oignon a le loisir de croître & de prendre assez de force pour être replanté. Quand on l'arrache pour replanter, cela sert de labour & de sarclément au *persil*; par ce même moyen, comme il sera déjà fort, on peut l'éclaircir pour le mieux faire profiter. On en coupe la feuille, quand on en a de besoin, sans que la plante en puisse souffrir aucun dommage. Les racines restent dans la terre; on n'en prend qu'au besoin, parce qu'elles grossissent toujours, même durant l'hiver. On cueille cependant ce qu'on croit en avoir à faire, de crainte que la terre étant gelée, on n'en puisse point avoir dans la nécessité. Pour la graine,

on en laisse monter quelques bouts de planche. On ne l'arrache que quand tout est mûr, & on laisse sécher cette plante comme les autres.

Entre le *persil commun* & le *persil à grandes feuilles*, il n'y a de différence que dans les feuilles qui sont plus grandes dans celui-ci. Il a toutes les vertus & les propriétés du commun, & s'élève de la même manière; mais comme il avorte dans le cœur, après qu'il a poussé ses premières feuilles, les marchands de Paris ne le cultivent pas.

Le *persil à grosse racine* ne diffère aussi du *persil commun*, que par la côte de ses feuilles, qui est plus grosse, & par sa racine, qui a trois fois plus de grosseur, & par sa graine. Ce *persil* est de deux espèces; l'un est d'un verd naissant, l'autre d'un gros verd. On connoît peu ce *persil* en France, mais les Allemands en font beaucoup de cas; c'est même l'espèce à laquelle ils s'attachent. C'est la racine, qui est de la grosseur d'une carotte dont ils font cas, comme donnant un goût parfait au bouillon, & tenant fort bien sa place dans les ragoûts. Ils cultivent davantage celui qui a la feuille d'un verd foncé, parce qu'il résiste mieux aux gelées; l'autre, d'ailleurs, est sujet à jaunir & à périr.

Le *persil de Macédoine* est assez semblable au *persil commun*, mais ses feuilles sont plus amples & plus découpées. Sa semence est beaucoup plus menue, plus oblongue, pointue, plus aromatique. Il croît en Macédoine, d'où on nous apporte la semence; elle est apéritive, & fait uriner: sa culture est la même que celle du cerfeuil; il faut cependant observer que sa graine n'est pas si long-temps à lever, & qu'il ne se mange qu'étouffé sous le fumier, ou sous des pots de grés, comme

la chicorée. Ce *persil* est une des fournitures des salades d'hiver, qu'il faut faire blanchir tout de même que la chicorée sauvage, c'est-à-dire, qu'à la fin de l'automne, on en coupe toutes les feuilles; ensuite on couvre de grand fumier, ou de paillassons, la planche où il est, en sorte que la gelée ne puisse pas y pénétrer; par ce moyen, ce qu'il repousse est blanc, jaunâtre & tendre. On le sème, au printemps, assez clair, parce qu'il fait beaucoup de grands feuillages, & on en recueille la graine à la fin de l'été. C'est une plante assez rustique, qui se défend fort bien de la sécheresse, sans demander de grands arrosements, pour que la graine se leve promptement.

Le *persil frisé* a les feuilles comme son nom l'annonce, & ressemble, en cela, au cresson frisé. D'ailleurs il a la même tige, la même fleur & la même graine que le *persil commun*, & se cultive de même.

Le *persil panaché* ne diffère encore du *commun*, que par ses feuilles jaspées de veines blanches qui tirent sur le jaune; c'est une plante fort délicate, qui fournit peu: voilà les raisons qui empêchent qu'on ne la cultive.

Le *persil de marais* a les feuilles luisantes, de couleur verte obscure, fort divisées & découpées à l'entour, beaucoup plus grandes & plus fortes que celles du *persil commun*. Sa tige est haute d'un bon pan; elle sort de racines minces & subtiles, lesquelles poussent quelques branches qui portent, à leurs sommités, des mouchets plus menus que ceux de la ciguë, quoiqu'ils soient semblables. Sa racine ressemble à celle du cumin. Elle est longue, âcre, subtile & odorante. Cette plante croît dans les lieux aquatiques; elle fleurit en Juin, &

donne sa graine en Juillet & Août. Le jus de cette plante purifie & nettoie les ulcères malins, particulièrement de la bouche & du gosier.

Le *persil sauvage* pousse aussi une tige de la hauteur d'un pan, ou plus grande. Ses feuilles, proche de la racine, sont semblables à celles de l'ache; & celles de dessus sont plus minces, & découpées presque comme celles du fenouil. Sa tige est semblable à celle de la pastenade, à la cime de laquelle, & des branches, il y a des bouquets de fleurs blanches & odorantes, & presque semblables à celles du daucus, ou carotte sauvage. Cette plante croît dans les plaines de Toscane, dans les lieux qui ne sont pas cultivés. Elle fleurit en Juin. Le *persil sauvage* est fort cordial; son jus rompt la pierre, & vuide la gravelle, purge le foie, la rate & les reins de tout flegme. Sa graine, prise en breuvage, fortifie la vue.

Le *persil commun* entre dans tous les ragoûts & toutes les sausses. On doit choisir les sommités du *persil*, avant qu'elles aient commencé à fleurir, ou apporté des semences, parce qu'elles sont alors plus tendres: elles ont plus d'odeur, & sont moins âcres. Comme les racines sont employées dans les potages, &c. il faut les choisir longues, grosses, blanchâtres, tendres & d'un bon goût. Le *persil*, selon *Lemery*, contient beaucoup de sel âcre, & une médiocre quantité d'huile exaltée. Dans toutes ces parties, il provoque les urines, emporte la pierre des reins & de la vessie, leve les obstructions, chasse les vents, est vulnérable & résolutif; mais il ne produit pas toujours un bon aliment. Il enflamme la masse du sang, & cause des maux de tête. Il convient en tout tems aux vieill-

lards & aux personnes d'un tempérament légmaticque & mélancolique ; mais les jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux doivent en user fort sobrement. Si l'on en use trop souvent , il peut nuire au cerveau , & même causer l'épilepsie. Tous les médecins s'accordent sur ce point. Quand on mange les feuilles de *persil* crues , elles ont une vertu particulière contre la mauvaise haleine , jusques-là même qu'elles corrigent celles que l'ail a coutume de donner.

PERSIQUE, sorte de pêche , très-grosse , moins longue & plus ronde que n'est la pêche de Pau. Elle est rouge & pointue , & a ordinairement des bosses. La *persique* est d'un merveilleux rapport , & d'un très-bon goût. Elle mûrit dans le tems que la *Chevreuse* finit , & un peu avant que l'admirable commence. Les *persiques* viennent au mois de Septembre.

PERTE, diminution de son bien. *Vendre une marchandise à perte* , c'est la donner à meilleur marché qu'on ne l'a achetée *Perte* est aussi une sorte de toile , ordinairement écrue , qui se fabrique dans un village de ce nom , situé aux environs de Vitré en Bretagne. Il s'en fait de fortes & de fines. Les unes sont employées à faire des draps , & les autres à faire des voiles. Les *perles* ont toutes trois quarts de large , mesure de Paris , & s'achètent sur le pied de l'aune courante de Bretagne , qui est de sept sixièmes d'aune de Paris.

PERTUIS, ancien mot, synonyme à trou. Les tireurs d'or & autres ouvriers qui réduisent les métaux en fil , s'en servent pour désigner les ouvertures des filières , à travers desquelles ils font passer successivement ces métaux *Pertuis* , en terme de rivière , est une

ouverture étroite , pratiquée par des jettées , dont l'ouverture se ferme par des barres & des aiguilles. Ces machines étant , pour l'ordinaire , nuisibles aux voitures par eau , il y eut plusieurs ordonnances à ce sujet , dont la plus étendue est celle de Louis XIV , du mois de Décembre 1672.

PERVENCHE , plante qui pousse des tiges grêles , longues , s'étendant sur la terre. Ses feuilles sont semblables à celles du laurier , mais beaucoup plus petites , pointues , polies , de la consistance & de la couleur de celles du lierre , attachées à des queues courtes , d'un goût astringent & un peu amer. Sa fleur est un tuyau évasé en manière de foucoupe , découpée en cinq parties , de couleur ordinairement bleue , quelquefois blanche & rarement rouge. Son fruit est à deux siliques , dans chacune desquelles sont contenues des semences oblongues , presque cylindriques , sillonnées ordinairement d'un côté. Sa racine est fibrée. Cette plante est vulnérable , astringente , fébrifuge , &c. Il y a une autre espèce de *pervenche* , qui diffère de la précédente , en ce qu'elle est beaucoup plus grande en toutes ses parties. La *pervenche* a été ainsi nommée , suivant quelques botanistes , parce qu'elle rempe à terre , & qu'elle se lie à tout ce qui est auprès d'elle. Cette plante croît dans un terroir gras. Elle fleurit en Mars & Avril. Elle est astringente & fort amère. Ses feuilles , en décoction & autrement , arrêtent toutes sortes de flux , & les crachemens de sang.

PESANT, mot contraire à *léger*. De tous les métaux , l'or est le plus *pesant*. Ainsi *pesant* s'entend de ce qui a un poids certain & réglé Les tapissiers , couturiers , tailleurs , chafubliers , appellent *pesant* ou *plomb* , un morceau de

plomb couvert d'étoffe, qu'ils mettent sur leur ouvrage pour le tenir... *Pesée*; c'est ce qui se pèse en une seule fois. Chaque *pesée* de marchandise doit avoir son trait, c'est-à-dire, être trébuchante, & emporter le poids qui est dans l'autre bassin de la balance.... En Perse, les sacs d'argent se pèsent, & ne se comptent point.

PESER; c'est examiner la pesanteur de quelque chose; la confronter avec un poids certain, réglé & connu, tel que peut être la livre, le marc, le cent, le quintal. Pour *peser* les métaux, les drogues, les épiceries, les cotons, les laines, &c. que l'on vend en gros, on se sert de la romaine, ou de grandes balances à plateaux; & pour ces mêmes marchandises, qui se vendent en détail, on se sert aussi de la petite balance, ou du petit *peson*... *Peser la pierre*, en terme de carrier, c'est la soulever de dessus le tas, avec la grosse barre, pour la mettre sur les boules.

PESER BEAUCOUP, en terme de chasse, c'est quand une bête enfonce beaucoup de ses pieds dans la terre; & l'on juge de-là qu'elle est d'un grand corsage.

PESEURS; ce sont des officiers royaux ou municipaux; chargés, dans les villes policées, de peser & vérifier les marchandises d'un certain poids, moyennant un certain droit. Il y a douze de ces *peseurs*, à Amsterdam; & pour éviter toutes fraudes de leur part, il leur est très-expressément défendu de toucher aux balances en faisant les *pesées*. A Amiens, il y a aussi des *peseurs* de fil de sayette, qui ont chacun un bureau, où ils sont obligés de se tenir exactement, pour y peser les marchandises que les filatiers apportent dans les marchés.

PESO, monnaie d'Espagne. Les

dix mille *pesos*, valent douze mille ducats.

PESON A CONTRE POIDS, espèce de balance qui sert à peser diverses sortes de marchandises. On l'appelle aussi *crochet* ou *balance romaine*. Voyez *Balance*..... *Peson à ressort*; c'est une machine industrielle, dont on se sert pour peser certaines espèces de marchandises, comme le soie, la paille, le fil, la filasse, &c. Ce sont les petits marchands qui vont aux foires, les étapiers-fourriers, vivandiers d'armée, &c. qui se servent plus ordinairement du *peson à ressort*. Il y en a de différentes grandeurs, pour peser depuis une livre jusqu'à cinquante. Ils ne sont pas si justes que les *pesons à contre-poids*, parce que le défaut de justesse provient de ce que le ressort est sujet à se relâcher & à s'affoiblir par son trop grand usage.

PESSA, petite monnaie des Indes, de la valeur de six deniers de France. On la nomme plus ordinairement *pécha*.

PESTE, maladie épidémique, très-maligne & très-contagieuse, le plus souvent mortelle, accompagnée de bubons, de charbons, de parotides, de taches de pourpre, de nausées, de vomissement, &c. qui ne surviennent pas, à la vérité, tous ensemble, mais qui attaquent le malade les uns après les autres. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

PETALE. Les botanistes entendent par ce mot les feuilles de la fleur, pour les distinguer des feuilles de la plante. Ces *pétales* sont un composé de parties appelées, dans les plantes, *étamines* & *pistils*, qui servent à leur multiplication; & les feuilles colorées, qui enveloppent ces parties, sont des enveloppes propres à leur conservation. La division la plus générale

des fleurs est en fleurs simples, c'est-à-dire, formées par des étamines & des pistils seulement; & en composées, c'est-à-dire, en fleurs, dont les étamines & les pistils sont environnées de *pétales*. Les fleurs composées, c'est-à-dire, qui ont, pour enveloppes, des *pétales*, sont ou d'une ou de plusieurs pièces, ce qui le fait appeler *monopétales*, ou *polypétales*. C'est de la configuration régulière ou irrégulière de ces *pétales*, qu'on tire encore la division de plusieurs classes. Ces classes sont les *monopétales régulières* & les *monopétales irrégulières*; les *polypétales régulières*, & les *polypétales irrégulières*. Au reste, par-tout ailleurs qu'en botanique, on dit, *feuilles*, & non point *pétales*. Le calice tient quelquefois lieu de *pétales*.

PETASITE, plante qui croît dans les lieux humides, au bord des rivières & des lacs. Elle pousse des tiges à la hauteur d'un demi-pied, creuses, lanugineuses, revêtues de quelques feuilles étroites & pointues. Ces tiges portent, en leurs sommités, des fleurs qui paroissent avant les autres feuilles, & qui sont des bouquets à fleurons, de couleur purpurine, semblables à de petits godets, découpés en quatre ou cinq parties, & soutenus par un calice cylindrique. Ces fleurs passent bientôt, ainsi que les tiges. Elles sont suivies de semences garnies d'une aigrette. Il leur succède aussi des feuilles fort grandes, presque rondes, dentelées en leurs bords, lanugineuses & blanchâtres par-dessous, vertes brunes par-dessus, attachées par le milieu à une queue longue d'un pied & demi, grosse & moëlleuse. Sa racine est grosse, obscure au dehors, blanche au-dedans, d'un goût amer, d'une odeur forte. Elle est apéritive & sudorifique, propre pour la

toux, pour l'asthme, pour la suffocation hystérique, & pour les fièvres malignes. Il y a d'autres espèces de *pétasites*.

PETENUCHE ou *Galette de cocol*, espèce de bourre de soie, inférieure au fleuret. Quand elle est filée, teinte, apprêtée, on l'emploie à la fabrique de certaines étoffes communes, comme pape-line, padou, galon de livrée, &c.

PETIT-GRIS, fourrure, faite de la peau d'une espèce d'écureuil, qui se trouve dans les pays froids, & sur-tout en Sibérie. Le poil de l'échine est d'un très-beau gris, celui de la queue & du ventre d'un blanc sale. Les Turcs consomment la plus grande partie de ces peaux, portant en hiver leurs vestes doublées de *petit-gris*, ou de martre. Les Hollandois font le plus grand commerce de *petit-gris*. Nos marchands pelletiers & merciers le tirent d'eux; & ce *petit-gris* est employé à faire des manchons, des doublures d'habits, de vestes, des bordures de manteaux, d'aumusses, &c... *Petit-gris* se dit encore d'une sorte de duvet, qui se trouve sous les ailes de l'autruche. C'est le rebut des autres plumes de cet oiseau. Il a des plumes noires, appelées *petit-noir*, beaucoup plus estimées que le *petit-gris*.

PETIT-TEINT, nom donné à la communauté de ces teinturiers, qui n'emploient que des drogues communes dans leurs teintures, & qui ne peuvent aussi teindre que les moindres étoffes.

PETIT-CANON, *Petit-paragon*, *Petit-romain*, *Petit-texte*; ce sont les termes dont se servent les fondeurs de caractère, les imprimeurs & libraires, pour exprimer & distinguer quelques corps & assortimens de lettres, qu'ils emploient dans l'impression des livres.

PETIT-CORPS des Marchands

les trois premiers corps des marchands de Paris donnent ce nom aux trois derniers, qui sont la pelletterie, la bonneterie & l'orfèvrerie . . . On nomme aussi, à Beauvais, *petit-corps*, les ouvriers sergers, qui ne fabriquent que de petites serges.

PETIT-BARAGE, sorte de linge ouvré, qui se fait aux environs de Caen en Normandie *Petit-lyon*, autre sorte de linge, qui se fabrique dans le Beaujolois.

PETIT-GRAIN, nom donné aux orangelettes, ou petites oranges, dont on fait l'huile, appelée *huile de petit-grain* *Petit-Verdun*; c'est une sorte de dragée . . . *Petit-draps*, ce sont des étamines fabriquées à Nogent-le-Rotrou . . . *Petits-lings*, ce sont des fils de fayette, ou laines filées du filage de Flandres . . . *Petits pains de savon*, ce sont des morceaux de savons blancs, presque quarrez, pesans depuis une livre & demie jusqu'à deux.

PETIT-BON, sorte de poire, languette & bonne.

PETIT-OING, autre poire, nommée, dans l'Anjou, *bouvar*, *boulette d'Anjou*, *amadonte* & *merveille d'hiver*. C'est une poire de Novembre, à peu près de la grosseur & de la figure des ambrettes, ou des leschasseries. Son coloris est d'un verd clair, un peu tiqueté, & jaunit si peu que rien en maturité. Elle est fort ronde, a l'œil grand en dehors, la queue menue, médiocrement longue, un peu courbée, & point enfoncée. Sa peau est ordinairement rude; le corps en est un peu raboteux, &, pour ainsi dire, plein de bosses; la chair extrêmement fine & fondante, sans pierre & sans mare; l'eau très-douce, très-sucrée, & agréablement musquée: tout cela fait voir qu'elle est mise au rang des bonnes poires.

Elle est cependant sujette à avoir la chair pâteuse & insipide. Elle craint le trop d'humidité, & le trop peu de chaleur; mais, pendant deux ou trois mois, on ne peut pas avoir une meilleure poire, quand elle est dans sa maturité. Les *petits-oings* fournissent cinq à six semences pour les mois d'octobre & de Novembre. Ce sont de celles qui ont la chair beurrée, ou tout au moins tendre ou délicate, avec une eau douce & sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Celles qui viennent dans un fond froid & humide, quel que soit le pied, sauvageon ou coignassier, sont insipides, pierreuses, pâteuses & sârneuses, dit la *Quintinie*.

PETIT-SUISSE. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe rouge, brune & jaune.

PETITES BORDURES, rubans de laine, plus étroits que les autres, qui se fabriquent à Amiens . . . *Petites-Venises*, espèce de linge ouvré, qui se fabrique en basse Normandie . . . *Petites Olonnes*, autres espèce de toile de chanvre écri, qui se fabrique en Bretagne, & dont on se sert à faire des voiles . . . *Petite-épice*; c'est le gingembre battu, ou réduit en poudre . . . *Petite-étouffe*; c'est un des noms que les potiers d'étain donnent à une espèce d'étain, moitié plomb & moitié étain neuf.

PETITOIRE, est un terme de palais, qui signifie action par laquelle on demande le fonds ou la propriété d'un immeuble. Il se dit, par opposition à possesseur, où il ne s'agit que de la possession.

PETREAU, en terme de jardinier, c'est le sauvageon qui repousse au pied de quelque arbre que ce soit.

PETREMENA, monnaie de cuivre, qui a cours dans plusieurs endroits d'Allemagne, particulière-

ment à Treves. Il en faut six pour faire cinq sols d'Allemagne.

PETREOLON, PETREOLE, huile extrêmement inflammable, qui brûle dans l'eau, & qui est de quelque usage dans la médecine. Elle se tire d'Italie.

PETRICHÉRIE, se dit, en terme de marine, de tout l'appareil qui se fait pour la pêche des morues, comme chaloupes, hameçons, couteaux, lignes, &c. Ce mot vient de l'espagnol *Petrenchos*, qui signifie équipage de guerre ou de chasse.

PETRIFICATIONS, corps, pour la plupart, marins, que l'on trouve dans les montagnes ou dans les rochers, & dont les amateurs d'histoire naturelle font des recueils considérables. Les droguistes & épiciers du Nord en font commerce. Ces pétrifications consistent en toutes sortes de coquillages, de coraux, de madrepores, d'astroïtes, de tubulaires, d'échinistes, de champignons & agarics de mer, d'alcyons, de belemnites, de caryophylles, d'antroques, ou asteries, de pierres matrices, remplies d'insectes marins, d'autres pierres empreintes, diverses espèces d'animaux terrestres, de poissons, de plantes marines, &c. Les coquillages pétrifiés des montagnes, sont diverses espèces d'huîtres, de moules, des boucardes, nautites, limaçons, térébratules, toupies, strombes, cornes d'Ammon, (dont les espèces sont nombreuses) histries, conques, nombrils, hamnits, &c. On ajoute à ces deux corps pétrifiés ceux d'un ordre différent, qui ne viennent pas dans la mer; tels sont les dendrites, tant en pierre commune, qu'en marbre, en agathe; les cépites, dont la plupart se trouvent en Italie, toutes remplies de veines figurées, dont les unes représentent des villes, les

autres des montagnes, des paysages & des îles, & enfin d'autres animaux, & même différentes figures humaines.

PETRIN, est le vaisseau dans lequel on pétrit la pâte. Les pétrins des boulangers sont des espèces de huches ou coffres de bois, à quatre ou six pieds. Il y en a où l'on peut pétrit jusqu'à vingt ou vingt-quatre boisseaux de farine. Les pâtissiers pétrissent sur une espèce de dessus de table mobile, qui a des bords de trois côtés, qu'ils appellent un tour, & quelquefois sur une table ordinaire.

PETUN, herbe, nommée autrement *nicotiane*, *tabac* ou *herbe à la reine*. Elle dessèche le cerveau. Les Américains lui donnent le nom de *pétun*. Voyez *Tabac*.

PEUCEDANUM, plante, nommée *queue de porceau*, ou *sénouil de porc*. Voyez *Queue de porceau*.

PEUILLE, terme d'affinage, petit morceaux de métal, duquel, en faisant l'essai, on juge du titre du reste.

PEUPLE, se dit du petit poisson, dont on peuple un étang. On l'appelle autrement *fillette*. Pour avoir de ce petit peuple, il faut absolument mettre des carpes mâles & femelles dans la carpière. Celles qui sont les plus propres, & que l'on doit choisir pour produire, ne doivent être, ni trop grande, ni trop petites. Celles de dix à onze pouces, un peu plus ou moins, rondes, & ayant le ventre plein, sont les meilleures pour peupler, observant qu'il ne faut au plus que le quart des mâles, de ce que l'on mêle de femelles, c'est-à-dire, que pour un cent de femelles, il ne faut que vingt mâles au plus. Dans un petit étang de huit arpens, l'on ne doit mettre que cent femelles, chacune desquelles peut jeter plus

d'un millier, & même davantage : c'est ce qui fait que quelquefois un petit étang profite bien plus qu'un grand. Il ne doit pas manquer d'eau dans l'étang. Il ne faut pas aussi qu'il entre aucun brochet dans la carpiere, ni qu'aucun bétail y fréquente. La première & la seconde année, ce petit poisson n'étant grand que comme une feuille de saule, est nommée *feuille*. Quelquefois, lorsque le fond de l'étang est bon, ayant passé deux étés, il a quatre pouces ; & pour lors, quoique *feuille*, on commence à lui donner le nom d'*alevin* ; mais il ne le mérite pas encore. Il faut que l'*alevin* ait cinq pouces, à mesurer entre l'œil & la fourchette du bas de l'œil au milieu de la queue. Par-tout le poisson ne se mesure point autrement, que du dessous de l'œil jusqu'au creux, ou à la fourchette de la queue, ce qui s'appelle *entre œil & bat*. Lorsque l'*alevin* n'a que cinq pouces, il est petit. S'il en a six, il est bon, & encore meilleur s'il en a sept, avec cette remarque cependant, que s'il en a sept, ayant cinq ans, ce n'est point du poisson, dont on doive se charger, comme n'étant point de bon amendement ; celui de six pouces de belle venue, écaille, nette & plein, est meilleur. Si l'*alevin*, destiné pour l'étang à gros poisson, est fort, c'est-à-dire, de sept pouces & au-dessus, il ne faut pas manquer d'y mettre du brocheton. L'ordonnance des eaux & forêts a établi la règle pour le rempoissonnement des étangs appartenans au roi, aux églises, & aux communautés, que le *carpeau* aura six pouces au moins, la tanche cinq, la perche quatre, le brocheton, de tel échantillon qu'on voudra, mais qu'on ne le pourra jeter, qu'un an après l'empoissonnement au plus tôt.

L'*alevin*, sorti d'un terroir gras,

ne doit pas être jeté dans un terroir maigre ; il n'y profiteroit pas. L'*alevin*, dans un pays bas & marécageux, ayant des bois autour, dont il tombe des feuilles en quantité, sera noir & sentira la boue. Il n'est pas bon pour *aleviner*, ni pareillement pour manger, sortant de l'étang, il faut qu'il se soit dégorgé dans la rivière.

La carpe a la vie dure, & souffre mieux le charroi que le brochet, la perche & le gardon ; on en peut même porter dans une hotte, à sec, pendant deux heures de tems frais ; mais si l'on voit le poisson foible, battu, n'ayant pas sa pleine vigueur, il ne le faut point mettre dans l'eau. Tel poisson que ce soit, souffrant & mourant dans l'eau, perd presque toute sa bonté. Il en est de même, si on le mettoit dans une pierre avec de l'eau, ou dans un baquet avec de l'eau de puits : il y périroit avant trois jours. Il est beaucoup mieux d'assommer ces sortes de poissons, quand on seroit obligé de ne les faire cuire que douze heures après avoir été tués.

Le poisson d'étang se nourrit de tout ce que l'eau peut fournir, c'est-à-dire, de limon, d'herbes, de vermicieux, limaçons, sangsues ou autres insectes, de petits poissons, souvent de moyens, même de feuilles, d'écorce & de bois d'arbre. Cependant, comme les poissons d'étangs, de mares & fossés, au sentiment de plusieurs, ne sont pas dans leur plein élément, & qu'ils n'ont pas les mêmes secours, qu'ils auroient en pleine mer ou en pleine rivière, il y en a qui, ayant peur que le poisson ne languisse, & quand ils voudront le mettre en vente, il ne se trouve d'un petit volume ; ce qui le diminueroit beaucoup de son prix : alors ils se croient obligés de préve-

nir les besoins de ce peuple de

poissons; c'est pourquoi ils leur jettent toutes sortes de petits poissons, figues tendres, découpées, noix cassées, cornes molles bouillies, fromages frais; toutes sortes de poissons salés, même des trippes de poissons consommés à la cuisine; lopins de pains bis, fruits hachés, & d'autres nourritures.

PEUPLE. Les fleuristes nomment ainsi les nouvelles productions, qui croissent au pied des fleurs. Les *buffins* veulent être trois ans en terre, sans être déplantés; puis on les leve pour en ôter le *peuple*, c'est-à-dire, les nouvelles productions, qui sont crues à leur pied.

PEUPLER une étoffe en boutons; c'est, en terme de manufacture de lainage, la friser, soit par l'envers, comme certains draps, soit par l'endroit, comme des ratines.

PEUPLIER; c'est un arbre fort haut, qui vient sur le bord des rivières ou fossés, & dans les lieux aquatiques & marécageux. Il y a trois espèces de *peupliers*, le *blanc*, le *noir* & le *lybique*, autrement nommé *tremble*. Le *peuplier blanc* prend son accroissement en peu de tems. Son bois est blanc, facile à fendre, son écorce unie & blanchâtre; ses feuilles sont larges, anguleuses, découpées, vertes, polies par-dessus, blanches, lanugineuses par-dessous. Ses racines s'étendent à la superficie de la terre, d'où vient que cet arbre est sujet à être renversé par les vents... Le *peuplier noir* a son bois plus dur, plus difficile à fendre, & moins blanc que celui de la première espèce. Il pousse, au commencement du printemps, des boutons gros comme des capres, pointus, pleins d'un suc jaune, glutineux & odorans: on les appelle *yeux de peupliers*. Ces boutons se développent en feuilles semblables à celles du lierre, mais moins épaisses, ron-

des, pointues & crenelées. Ses racines descendent plus avant dans la terre que celles du *peuplier blanc*, & elles tiennent l'arbre plus ferme... Le *tremble* a ses feuilles presque rondes, découpées aux bords, dures, noirâtres, attachées à des queues fort grêles; ce qui fait qu'elles sont tremblantes, & qu'elles se remuent presque toujours. Ses racines descendent assez profondément dans la terre.

L'écorce du *peuplier blanc* est propre pour la sciatique & pour la brûlure. On s'en sert extérieurement & intérieurement. Ils entrent dans l'onguent *populeum*, auquel ils donnent le nom. Le bois de *peuplier* se débite ordinairement en voliches, depuis trois jusqu'à cinq lignes d'épaisseur, de dix pouces de large, & de six pieds de long, pour soncer des cabinets, & faire des bierres. Enfin les menuisiers l'emploient à différens ouvrages; les sculpteurs, pour des statuts & autres ornemens; & les charrons, pour des brancards de petits carrosses. La fleur de *peuplier* fournit une cire aussi parfaite que celle des abeilles.

Le *peuplier* se plante de boutures, & le plant n'en est pas rare. Il faut choisir, du *peuplier*, les petites branches les plus unies, & hautes de trois à quatre pieds; les aiguïser par le bas, & les ficher en terre. Pour peu de bons fonds qu'elles trouvent, elles viennent fort bien, si on ne leur coupe pas la tige. Le *peuplier*, comme on l'a dit, se plaît sur le bord des rivières & des étangs; il est facile d'en élever par-tout, pourvu que l'endroit où on le plante soit d'une nature fort humide; car autrement il n'y croît qu'imparfaitement. *Bradeley* dit que si l'on veut avoir promptement de l'ombre & des allées, il faut planter des *peupliers*; car

car-ce sont des arbres préférables aux autres.

PHALANGIUM, plante, qui pousse, de sa racine, des feuilles longues, étroites, gramineuses, traînant par terre. Il sort d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ deux pieds, grêle & lisse, ronde, se divisant à sa sommité en plusieurs petits rameaux qui soutiennent des fleurs blanches, composées chacune de six feuilles, disposées en étoiles. Il leur succède des fruits presque ronds, divisés en trois loges, qui renferment des semences anguleuses, noires. Sa racine est fibrée. Les anciens faisoient grand cas de cette plante, pour guérir les morsures d'une araignée dangereuse, qu'ils nommoient *phalangium*.

PHALARIS, plante, qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, semblables à celles de l'orge, entre-coupées de quatre ou cinq nœuds. Ses feuilles ressemblent aussi à celles de l'orge, ou à celles du froment. Chaque tige porte un épi long d'un pouce, ou d'un pouce & demi, rond, pointu au bout, garni de petites écailles blanchâtres, & soutenant des fleurs blanches à étamines courtes. Ces fleurs sont suivies de semences blanches, luisantes comme le millet, oblongues, ayant la figure & la grosseur de la graine de lin. Le jus du *phalaris* est très-bon contre les douleurs de la vessie. Sa semence, prise au poids d'une dragme, a la même vertu. On la nomme aussi *graine de Canaries*. On la cultive aux environs de Paris, pour en donner la graine aux serins de Canaries. Cette plante nous vient des îles de ce nom.

PHASEOLE, espèce de légume, autrement appelé *haricot*. Voyez ce mot.

PHILIPPE, monnoie d'or de
Tome III

Flandre, d'un titre assez bas, qu'on nomme *ridde* en allemand. On ne s'en sert presque plus. Il a aussi des *Philippes* d'argent, qui ont cours à Milan, & qui y forment une monnoie réelle, qui y vaut cinq livres six sols fixes de change, & sept livres dix sols courans.

PHILLYREA, arbrisseau, qui croît à la hauteur d'un homme, jettant beaucoup de rameaux, couverts d'un écorce noirâtre. Ses feuilles sont opposées le long des tiges & des branches, semblables à celles de l'olivier sauvage, mais plus étroites, plus vertes, d'un goût amer. Ses fleurs sont des godets, découpés en quatre parties, de couleur blanches, herbeuse. Après qu'elles sont passées, il leur succède des baies sphériques, grosses comme celles du myrte, noires quand elles sont mûres, disposées en petites grappes, d'un goût doux, accompagné de quelque amertume. Ces baies renferment, sur leur peau, une semence qui est aussi sphérique. Les feuilles & les baies du *phillyrea* sont astringentes, propres pour les ulcères de la bouche, & pour les inflammations de la gorge.

Selon *Bradeley*, il y a cinq espèces de *phillyrea*, le *phillyrea uni*, le *phillyrea panaché*, le *phyllyrea véritable*, le *phillyrea de Hollande* à feuilles argentées, & l'espèce hollandoise dorée. La première, ou la plus commune des ces espèces doit, dit cet auteur Anglois, se perpétuer de graine préparée comme celle du houx; ou bien, on peut la multiplier avec les autres espèces, en couchant ses branches qui reprennent aussi-tôt racine. Elle se plaît dans une terre légère toute simple, sans aucun mélange ni amendement. Cette espèce & celle à feuilles tachetées, croissent fort vite, & forment d'assez bonnes

haies , pourvu qu'on les soutienne avec des pieux & des traverses fortes ; sans cela , elles ne peuvent se défendre de la violence des vents. Le véritable *phillyrea* est plus en état de résister aux injures du tems & aux tempêtes ; & comme il croît fort bas , on le peut bien mettre dans un parterre avec les meilleurs arbres toujours verts. *Bradeley* dit avoir vu des plantes de cette espèce , taillées en pyramides & en champignons , dont la beauté égaloit celle de tous les autres arbres du jardin ; mais le *phillyrea uni* , & celui à feuilles panachées , ne peuvent guères être assujettis à aucune forme régulière. Les espèces hollandoises à feuilles argentées & à feuilles dorées sont recherchées pour la petitesse , & les belles bigarrures de leurs feuilles. On peut aisément les tailler , mais elles ne peuvent pas supporter la grêle ; c'est pourquoi elles ne sont pas proprement affectées aux jardins découverts , non plus qu'aux endroits à l'abri. La saison de coucher en terre les branches tendres de ces espèces , & même de toutes les sortes de *phillyrea* , est le mois de Septembre. On peut , par ce moyen , multiplier considérablement ce genre de plante.

PHILLYTIS, plante qu'on appelle autrement *langue du cerf* , ou *scolopendre*. Voyez *Langue de cerf*.

PHILLON, espèce de mercuriale qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi , & toutes couvertes d'un coton blanc , rameuses. Ses feuilles sont oblongues , arrondies , un peu épaisses , nerveuses , molles lanugineuses , blanches ; ses fleurs naissent ordinairement sur des pieds qui ne portent que très-rarement des fruits. Elles sont à plusieurs étamines , de couleur pâle , soutenues par un calice à trois ou quatre feuilles. Ses

fruits naissent ordinairement sur des pieds qui ne fleurissent pas. Ils sont à deux capsules , semblables à de petits testicules , & elles renferment chacune une semence presque ronde , plus grosse que celle du pavot , bleue , d'un goût brûlant. Sa racine est ligneuse & menue ; cette plante est émolliente & laxative. Il y a une autre espèce de *phillon* qui ne diffère de la précédente , qu'en ce que ses fleurs naissent en épis. Le *phillon* croît dans les lieux secs proche de Montpellier.

PHILOSOPHIE. Les imprimeurs donnent ce nom à un corps de caractère , dont ils se servent quelquefois pour l'impression des livres. Il est du nombre de ceux qu'on nomme *interrompus* , & à qui les fondeurs doivent mettre le cran dessus , pour ne les pas confondre avec les corps réguliers.

PTHISIE, espèce de maigreur & de consommation du corps. En ce sens , ce terme convient avec l'*atrophie* , l'*hécisie* & le *marasme*. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

PIASTRE, monnoie d'argent , d'abord fabriquée en Espagne , & ensuite dans plusieurs autres états de l'Europe , qui a cours dans les quatre parties du monde ; elle est aussi nommée *pièce de huit* , & *réale de huit* , parce qu'elle vaut huit réaux d'argent ; elle est à-peu-près au titre , & du même poids que les écus ou louis blancs , de neuf au marc. Le change d'Espagne en Angleterre se fait par *piastres* ou *pièces de huit*.

PIC, gros poids de la Chine , dont on se sert particulièrement du côté de Kanton pour peser les marchandises On se sert aussi du *pic* à Siam , pour peser les marchandises de grand volume *Pic* , ou *Piq* , est encore une mesure d'étendue , dont on se sert , en Turquie , pour mesurer les étof-

ses, les toiles, &c. Elle contient deux pieds, deux pouces, deux lignes, ce qui la rend égale aux trois cinquièmes de l'aune de Paris.

PIC. Les maçons & terrassiers, qui travaillent à ouvrir la terre, ou à démolir les vieux bâtimens, donnent ce nom à un instrument de fer courbé, pointu & acéré avec un long manche de bois. Les carriers s'en servent aussi pour déraciner & découvrir les pierres, dont ils veulent trouver le banc. Cet outil est peu différent de la pioche pointue, à la réserve que le fer en est plus long, plus fort, & mieux acéré.

PICACE, espèce de boisson faite avec du cidre & de l'eau. On écrase des pommes avant, ou dans le tems de leur maturité : on remplit tout-à-fait un tonneau par le bondon. On y verse ensuite de l'eau, jusqu'à deux doigts de la bonde pour le laisser bouillir ; & à mesure qu'on boit de cette *picace*, on remplit le tonneau jusqu'à ce que la liqueur s'affoiblisse.

PICARDANS, espèce de raisins secs, à-peu-près semblables à ceux que l'on appelle *raisins aux rubis*.

PICARDE ; nom que *Morin* donne à une tulipe panachée de rouge & un peu de gris de lin sur du blanc, & à une anémone nommée, par quelques-uns, *Junon* ; elle est blanche, mêlée de couleur de fleur de pêcher, tant en sa peluche, qu'en ses grandes feuilles ; elle produit de grandes fleurs.

PICEA, arbre qui s'élève fort haut ; il s'élèveroit comme l'*if*, s'il n'étoit sujet à se dégarnir par le bas. Il se cultive, au reste, comme l'*if*. Il produit un bel effet dans des grandes allées de jardin. Il convient dans les grands parcs, & on le place entre les arbres isolés. Le *picéa* est aujourd'hui exclus des parterres. Il s'élève en pyramides, & se fonde comme les *ifs*. On peut, si

l'on veut, en former quelques palissades ; mais il faut avoir soin d'entretenir le bas toujours bien garni.

PICHINA de *Haubourdin*, étoffe qui se fabrique dans un village de ce nom, près de Lille en Flandre, & qui sert ordinairement à habiller les Carmes.

PICOL, poids en usage à la Chine, & qui contient soixante-six catis trois quart. On s'en sert pour peser les soies, & on l'évalue environ à quatre-vingt trois livres un quart poids de marc *Picol* est une autre poids, dont on se sert en plusieurs lieux des Indes occidentales, & qui pèse environ vingt livres, poids de Hollande.

PICOLIS, monnaie de compte, dont on se sert en Sicile, pour les changes & dans les écritures. Il faut six *picolis* pour le grain.

PICOT, bordure en petites pointes attachées au bord des dentelles ou broderie.

PICOTE, ou **GUEUSE**, étoffe de laine, est une espèce de camelot qui se fabrique à Lille en Flandre ; & sa principale destination est pour l'Espagne.

PICOTIN, mesure dont on se sert, en Flandre, pour mesurer l'avoine ; elle contient quatre litrons, ou le quart d'un boisseau de Paris. Suivant l'ordonnance de la ville de Paris, du mois de Décembre 1672, le *picotin* doit avoir quatre pouces neuf lignes de hauteur, sur six pouces neuf lignes de diamètre entre les deux fustes . . . *Picotin* est une autre mesure pour les grains, dont on se sert en Angleterre. Il en faut quatre pour former le galon . . . *Picotin*, c'est aussi la mesure d'arpentage, dont on se sert en quelques endroits de la Guienne. Elle est composée de douze *escails*, & l'*escail* de douze pieds, mesure d'Agen, qui a environ trois lignes de plus que le pied de roi.

PIECE, en terme de commerce & de manufacture, signifie quelquefois un tout, quelquefois une partie du tout. Dans la première signification, on dit, une *pièce de soie*, une *pièce de ruban*, une *pièce de velours*, une *pièce de drap*, &c. C'est une certaine quantité d'aunes de toutes ces choses, réglée par les ordonnances, ou par l'usage. Dans l'autre signification on dit, une *pièce de tapisserie*, pour dire, un *morceau de tapisserie* travaillé séparément qui, avec plusieurs autres morceaux, compose une tenture entière... Une *pièce d'eau-de-vie*, de vin, cidre & bière, est un tonneau rempli d'une de ces liqueurs.... Entamer une *pièce de drap*, c'est en prendre la première levée.

PIECE, en terme de monnaie, est la même chose qu'espèce : on s'en sert aussi en y ajoutant le prix de l'espèce, pour parler de celles qui n'ont point de nom particulier. Dans ce sens, on dit, une *pièce de trente sols*, une *pièce de vingt-cinq sols*. *Pièce*, en Angleterre, signifie tantôt la guinée, tantôt la livre sterling, ce qui revient cependant au même.... En Espagne, on appelle *pièces de huit*, les *piastres*, parce qu'elles valent huit réaux.... *Pièces* se dit aussi de quelques espèces de billon de cuivre, qui se fabriquent en France, & qui n'ont pas de nom particulier, comme sont celles de deux sols & six liards..... *Pièce* est aussi une manière de compter, en usage parmi les Nègres de la côte, ou d'Angola en Afrique.... *Nègre-pièce d'Inde*, est un homme, ou une femme, depuis quinze jusqu'à vingt-cinq ou trente ans au plus, qui est sain, bien fait, point boiteux, & avec toutes ses dents. Il faut trois enfans au-dessus de dix ans, jusqu'à quinze, pour deux *pièces*, &

deux au-dessus de cinq ans, jusqu'à dix, pour une *pièce*. Les vieillards & les malades se réduisent aux trois quarts.

PIECE. Les chapeliers donnent ce nom à un outil fait de cuivre, avec un manche de même métal, qui leur sert à étemper leurs chapeaux.... Les menuisiers de placage & de marqueterie, les marbriers & lapidaires appellent *ouvrage de pièce de rapport*, un ouvrage composé de plusieurs petits morceaux de pierres précieuses, de marbres les plus riches, ou de bois de diverses couleurs disposées ou arrangées avec art, pour représenter quelque dessein de grotesque, de compartimens, de fleurs, d'oiseaux, &c.... Les artisans nomment *pièces*, de certains outils ou instrumens qui ne sont pas distingués par des noms spécifiques, mais qui s'appellent simplement *pièces*... Une *pièce quarrée* est un outil, dont se servent les menuisiers, pour voir si les bois qu'ils assemblent, se joignent quarrément.... Les tourneurs appellent *pièce de rencontre* un morceau de fer attaché au haut de la lunette d'une poupée qui, par sa rencontre avec la *pièce ovale*, fait hausser ou baisser l'arbre sur lequel on tourne des ouvrages de figures irrégulières.

PIECE D'EAU ; c'est, dans un jardin, un grand bassin de figure conforme à sa situation, comme la *pièce d'eau*, appelée des *Suisses*, devant l'orangerie de Versailles ; celle de l'Isle royale dans le petit parc, & celle de Neptune, devant la fontaine du dragon.

PIECES-COUPÉES. Les jardiniers donnent ce nom à un compartiment de plusieurs petites pièces figurées ou formées de lignes parallèles & d'enroulemens, & séparées par des sentiers pour faire un parterre de fleurs ou de gazon.

PIECE, en terme de chaise : on dit des oiseaux tout d'une pièce, c'est à-dire, de même couleur. On dit la même chose d'un chien. Un chasseur dit, j'ai tué tant de pièces de gibier.... *Pièce ronde*, en cuisine, est un morceau de bœuf qui sert aux mêmes usages que la tranche.

PIED, mesure de géométrie, qui sert à connoître toute sorte d'étendue. On le divise en douze pouces, le pouce en douze lignes, & la ligne en douze points ou parties. Le *pied-de-roi* est le plus en usage en France ; il en faut six pour une toise. L'étalon du *pied-de-roi* est attaché contre la muraille, au bas de l'escalier du grand châtelet de Paris, en montant à main gauche... Le *pied chinois* est presque semblable au *pied-de-roi*, le dernier ne surpassant l'autre que d'un centieme... Le *pied de Londres* & de toute l'Angleterre est de quatre lignes & demie plus long que le *pied-de-roi*.... Le *pied de Leyde* en Hollande, sert de mesure à tout le septentrion. Sa proportion avec le *pied-romain*, est comme de 950 à 1000.

PIED, se dit aussi d'une mesure de cuivre, de fer, de bois, ou de quelque autre matiere, dont les géometres se servent, & qui sert aussi à la plupart des ouvriers, entr'autres, aux charpentiers, menuisiers, maçons, couvreurs, &c. pour mesurer leurs ouvrages. Il y a des *pieds* qui sont tout d'une pièce, d'autres qui se plient, & sont brisés ; d'autres encore qui, en s'ouvrant, portent leur équerre. Ce sont les faiseurs d'instrumens de mathématique qui sont ordinairement les *pieds* de cuivre. Les *pieds de fer*, ou d'ouvrage commun, se vendent par les quincailliers.

PIED, est encore une mesure de proportion. Toutes les monnoies

d'or se réglent pour leur poids & leur valeur, sur le *pied de l'écu-sol*, à proportion de son titre. Le prix de l'argent, dans le commerce, est sur le *pied* de tant pour cent.... *Pied fort*, en terme de monnoie, se dit d'une pièce d'or, d'argent, ou d'autre métal, plus forte ou plus épaisse que les monnoies ordinaires, quoique presque toujours frappée au même coin, mais qui n'a point de cours dans le commerce, comme les autres espèces. Ce sont les monétaires ou monnoyeurs qui les font frapper par curiosité.

PIED, en terme de teinturier, est la premiere couleur qu'on donne à une étoffe, avant que de la teindre dans une autre couleur, comme le bleu, avant que de le teindre en noir ; ce qui s'appelle *pied de pastel*, ou de *guède*.... *Petit-pied de garance*, s'entend des couleurs foibles qui n'ont pas toute leur perfection.... *Pied*, en fait de dentelle, se dit d'une dentelle très-basse, qui se coud à une plus haute engrelure, ou contre-engrelure.... *Pied de cire*, c'est le sédiment, ou l'ordure de la cire qui s'échappe à travers la toile, ou par les trous du pressoir, & qui tombe au fond des moules où l'on a jetté de la cire, étant encore chaude... *Pied pou-dreux*, c'est, dans le commerce, un homme dont la solvabilité & la réputation ne sont pas bien connues. *Pied court*, ce sont les moquettes de bas prix qui n'ont que cinq douziemes de large... Les fondeurs de caracteres d'imprimerie appellent *pied d'une lettre*, l'extrémité qui est opposée à l'œil.

PIED-DE-CHEVRE, espèce de pince de fer, recourbée & refendue par le bout, dont les charpentiers, maçons, tailleurs de pierre, & autres ouvriers se servent pour remuer leurs bois, leurs pierres, & semblable fardeau... Les im-

primeurs appellent *pied-de-chevre*, l'outil dont ils se servent pour démonter leurs baïes . . . *Pied-de-chevre*, est encore la pièce de bois qu'on ajoute à l'engin que les charpentiers appellent *une chevre*, lorsqu'on ne peut l'appuyer contre un mur.

PIED-FOURCHÉ, s'entend des animaux qui ont le pied fendu en deux, comme les bœufs, vaches, moutons, chèvres, cochons. Le *pied-fourché*, est aussi un droit qu'on leve aux entrées de quelques villes de France, sur les bestiaux à *pied-fourché* qui s'y consomment. La ferme du *pied-fourché* est différente de celle du *pied rond*.

PIED, en terme d'exploitation & de commerce de bois, se dit des arbres, dont une coupe doit être composée. On nomme *pieds-corniers* les gros arbres qui sont dans les encoignures des ventes qui se font dans les forêts, & qui se marquent par le garde-marteau. On dit, des plantes & des fleurs, comme des arbres dans une forêt, ou des arbres fruitiers dans un jardin, il y a tant de *pieds* d'œillets, tant de *pieds* d'anémone, &c. autour de ce parterre.

PIED DU CERF, c'est par où les chasseurs connoissent son âge... Le *pied du sanglier* s'appelle *trace*, en vrai terme, comme de toutes les bêtes noires.

PIED DU CHEVAL; il comprend le sabot, qui est tout ce qu'on voit de la corne, lorsque le cheval a le pied posé à terre. On appelle *petit pied*, l'os qui sert de noyau au pied. Il est entouré de la corne, fourchette, & de la sole. On ne le voit pas, lorsqu'on a desolé un cheval, parce qu'il est tout couvert de chair par-dessous & à côté. Les *pieds* de derrière sont ordinairement bons, quoique ceux de devant soient foibles. La connoi-

sance des *pieds des chevaux* est une chose essentielle, lorsqu'on en achète. Voyez *Cheval*. On peut mettre au rang des mauvais *pieds*, ceux qui, ayant la forme du sabot assez belle, ont la corne si éclatante, qu'à l'endroit du trou que fait le clou, toute la corne, au moindre coup, s'emporte. Il y en a qui ont le *pied* dur, sans être éclatant. Ce n'est qu'un défaut par accident, auquel on peut remédier. Les chevaux qui ont l'ongle & la corne cassante, sont aisés à connoître à l'œil; car alors la corne est éclatée tout autour du fer. Voyez l'*Ecole de la cavalerie* de la Guérinière, ou le *Nouveau parfait maréchal*.

PIEDS DE VEAU, en cuisine. Ils se servent frits pour entrée. On les fend en deux, on les fait cuire dans une eau blanche qui se fait en délayant deux cuillerées de farine, avec une pinte d'eau & du sel. Quand ils sont cuits, on les met mariner avec un morceau de beurre manié de farine, sel, poivre, vinaigre, échalote, persil, ciboule, thym, laurier & basilic. Quand ils ont pris du goût suffisamment, on les retire de la marinade, on les farine, on les fait frire, & on les sert garnis de persil frit . . . Les *pieds de mouton* cuits dans l'eau, on les épluche de ce qui reste de poil, on ôte les gros os, on les met ensuite dans une casserole, avec un morceau de beurre, un bouquet garni; on leur fait faire quelques tours sur le feu. Quand ils sont cuits, & la sausse réduite, il ne faut point les dégraisser. On y met trois jaunes d'œufs délayés avec du lait ou de la crème, si on en a. On la lie sur le feu, & on la sert avec un filet de verjus ou de vinaigre. On peut encore les accommoder à la *sainte Menahoul*, & à la *ravigote* . . . Si l'on veut servir des *pieds d'agneaux* gratinés, on eq

Fait cuire dans de bonne braïse, avec dix-huit ou vingt petits oignons blancs. On fait un petit gratin, avec de la mie de pain, un peu de fromage rapé, un morceau de beurre, & trois jaunes d'œufs. On mêle le tout ensemble, on l'étend sur le fond du plat qu'on veut servir ; on met ce plat sur une cendre chaude pour faire cuire, & un peu attacher le gratin : on y dresse dessus les *pieds d'agneaux* entremêlés de petits oignons : on fait encore migeotter sur le feu, après on en égoute la graïsse, & on sert dessus une bonne sausse de blanc de veau... Les *pieds de cochons*, s'apprent comme les oreilles de cochon.

PIED-D'ALOUETTE, sorte de plante, dont il y a plusieurs espèces ; celle que Tournefort nomme *delphinium hortense flore majore simpliciter*, pousse une tige droite, branchue, revêtue de beaucoup de feuilles découpées, en partie longues & déliées, presque comme celles du fenouil. Ses fleurs sont belles, composées, chacune, de plusieurs feuilles découpées, en partie longues & déliées, presque comme celles du fenouil. Ces fleurs sont, les unes simples, les autres doubles. Lorsqu'elles sont passées, il paroît des fruits longs, composés de trois graines qui renferment des semences anguleuses & noires. On cultive cette plante dans les jardins, à cause de la beauté de sa fleur. Il y en a des doubles & des communes : on les sème ordinairement en automne, en pleine terre & dans les plates-bandes, & bien au large, parce que la plante devient haute. Si on ne les avoit pas semées en automne, à cause de la pluie & de la gelée, on le peut faire au printemps, ou au mois de Mars. La terre doit être bien préparée & fumée. Il faut les placer de rang, à un pouce l'un de l'autre, dans

les endroits où il n'y a point d'oignons de fleurs. On arrose les simples qui ne réussissent point quand ils sont replantés, & la graine se conserve dix ans en terre. Cette graine est ophthalmique.

PIED-DE-CHAT, plante qui pousse des feuilles oblongues, rondes par le bout, couvertes en leur partie inférieure d'un coton blanc, couchées par terre. Il s'élève, d'entre-elles, des tiges grêles, longues d'un demi pied, ou d'un pied, accompagnées de feuilles longues & étroites ; au sommet des tiges naissent des fleurs assez grosses & assez rondes, de couleur purpurine, semblables à celles de l'immortelle. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des graines garnies d'une aigrette. Cette plante est vulnérinaire & astringente. On en fait un syrop, qui est bon pour les fluxions de poitrine.

PIED-DE-CHEVAL, plante, appelée autrement, *Pas d'âne*. Voyez ce mot.

PIED-DE-CORNEILLE : cette plante a des feuilles semblables à la petite *joubarbe* des montagnes, & fermées avec une infinité de petites tiges de la longueur d'un pan ; sa graine est menue, enclose dans des épis semblables à ceux du plantain ; sa racine est languette, grosse & dure comme du bois. Cette plante croît dans les collines & les rochers, le long de Marseille ; elle fleurit en Mai & en Juin. La racine du *pied-de-corneille* est un peu chaude au goût, & aromatique. Etant sèche & réduite, prise dans du vin, c'est un bon remède contre les piquûres des vipères, & autres animaux venimeux.

PIED-DE-LEVRE, espèce de tréfle qui pousse plusieurs petites tiges à la hauteur d'environ un demi-pied, branchues, couvertes de coton blanc : ses feuilles sont un

peu longues, pointues, velues, blanchâtres; elles naissent trois à trois sur une queue. Ses fleurs sont petites, blanches, attachées à des épis qui, par leur poil mollet, de couleur cendrée, ou tirant sur le purpurin, ressemblent au *piéd d'un lièvre*. Sa semence est petite & rougeâtre. Cette plante a un goût astringent & dessiccatif; elle croît parmi les bleds, & dans les raies; elle fleurit en Juillet & Août.

PIED-DE-LION, ou **PATE-DE-LION**, est une plante ainsi nommée, à cause de la figure de ses feuilles. On l'appelle autrement *alchimille*. Cette plante croît dans les lieux humides, dans les vallées & dans les prés, mais sur-tout au bord des ruisseaux qui sont dans les montagnes; elle est vulnérable, détersive & astringente.

PIED D'OIE, plante qui pousse une tige à la hauteur d'un pied, ou de deux-pieds, droite & rameuse. Ses feuilles sont semblables à celles de l'arroche sauvage commune, mais plus amples, moins sinueuses, de couleur verte-brune; d'une odeur forte. Ses fleurs naissent en grappes, composées chacune de six ou sept étamines soutenues par un calice découpé jusqu'à la base. Sa semence est presque ronde, aplatie, menue, noire; sa racine est fibreuse. On assure que cette plante fait mourir les cochons. Il y a plusieurs espèces de *piéd-d'oie*. Ce nom lui vient de ce que ses feuilles ont la figure d'une *pate-d'oie*.

PIED DE-PIGEON, ou **BEC-DE-GRUE**, plante qui pousse des tiges menues, rougeâtres, cotonnées. Ses feuilles sont semblables à celles de la mauve, velues, découpées en plusieurs parties. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles de couleur purpurine-gaie. Ses fruits sont des aiguilles qui ont chacun, à leur base,

cinq semences noirâtres. Sa racine est simple & blanche. Le suc de cette plante, cuit avec du sucre, est bon pour la dysenterie; son extrait a la même vertu. Elle croît dans les lieux incultes & pierreux, & dans les montagnes.

PIED-DE-VEAU, plante qui pousse, de sa racine, des feuilles oblongues, larges triangulaires, luisantes. Il s'élève, d'entr'elles, une tige haute d'une palme, ronde, cannelée, qui porte, en son sommet, une fleur à une seule feuille coupée en langue, & roulée, pour ainsi dire, en cornet. Quand la fleur est passée, il paroît des baies rouges, entassées comme en grappes dans la base du pistil qui sort du fond de la fleur, & qui se termine par une espèce de pilon. Chacune de ses baies contient une ou deux semences presque rondes. La racine de cette plante est tubéreuse, grosse comme le ponce, blanche en-dedans, & fibreuse. Etant desséchée, & mise en poudre, elle est bonne dans l'asthme; il y a plusieurs autres espèces de *piéd de veau*. Cette plante croît dans les lieux ombrageux; elle est très-commune dans les bois humides & de hautes futaies.

PIERRE, corps solide & insipide, qui se forme d'un sable plus ou moins grossier, & plus ou moins lié; ce qui le rend plus ou moins tendre. Du grand nombre de *pierres*, qui sont toutes l'ouvrage de la nature, les unes ne servent simplement qu'au luxe, telles sont les *pierres précieuses*; d'autres plus utiles, si toutes les vertus qu'on leur attribue étoient certaines, s'emploient dans la médecine, tels sont les *bézoards*, les *pierres d'aigle*, &c. D'autres servent dans la peinture, soit en les broyant, soit en s'en servant comme de crayon; telles sont la *Pierre arménienne*, la *sanguine*,

&c. Enfin la plus grande quantité sont celles qui sont d'un usage le plus commun, & qui servent à l'élevation des bâtimens.

La pierre à bâtir se forme par lits, ou, comme on dit, *en terme de carrier*, par bancs. Ces lits posés les uns sur les autres, sont de différentes qualités, soit pour la dureté, soit pour l'épaisseur, soit pour leur résistance à l'air, soit enfin pour la facilité à prendre le poli, ce qui fait qu'on les emploie à divers ouvrages. Les lieux souterrains, d'où l'on tire ces pierres, s'appellent des *carrières*; & les lits, ou bancs de pierre, se coupent & se débitent par grosses masses ou carreaux, pour les enlever plus aisément du fond de la carrière; & les instrumens, dont on se sert pour les couper, sont des masses, des coins, plusieurs sortes de marteaux, divers ciseaux, des pinces de fer, des leviers, des rouleaux de bois. Les engins ou machines qu'on emploie pour les enlever, sont les tourniquets, des roues, celles-ci doubles ou simples, auxquelles les hommes donnent le mouvement, ou en marchant dans la cavité des roues doubles, ou en montant le long des chevilles ou échelliers des roues simples. Une longue échelle à chevilles, posée perpendiculairement dans l'ouverture de la carrière, donne aux ouvriers la commodité, ou d'y descendre, ou d'en remonter. Il y a néanmoins des carrières où l'on travaille à découvert, & où les ouvriers n'ont besoin ni d'échelles ni de roues, les charrois pouvant venir prendre leur charge jusqu'au lieu du travail. La pierre de taille ordinaire se vend à Paris, au chariot, qui contient deux voies, & deux voies cinq carreaux, c'est-à-dire, environ quinze pieds de pierres cubés. Le libage se vend aussi à la voie, qui ne se

nomme néanmoins de la sorte, que lorsqu'il y a six ou sept libages à la voie. On appelle *quartier de voie*, quand il n'y en a qu'un ou deux. La pierre de S. Leu & de Vergelé se vend au tonneau, chaque tonneau contenant quatorze pieds de pierre cubés. Le tonneau se divise en deux muids, à raison de sept pieds cubés de pierre le muid. Le moilon, aussi nommé *blocage*, se mesure & se vend à la toise cube, qui contient deux cents seize pieds. Le moilon est la pierre débitée en médiocres morceaux de diverses grosseurs que les carriers sont obligés de rompre pour débarrasser la pierre de taille; & les carreaux qu'ils veulent avoir.

. PIERRE A PLATRE, sorte de pierre cuite & calcinée dans un four propre à cette cuisson, & ensuite battue & réduite en poudre, qui sert à faire du plâtre. Voyez Plâtre . . . Pierre à chaux, c'est la pierre propre à brûler pour faire de la chaux. Voyez Chaux . . . Pierre à feu ou à fusil; ce sont des cailloux cassés & taillés, de sorte qu'ils aient une espèce de tranchant pour produire facilement des étincelles de feu, lorsqu'on les frappe avec un morceau d'acier qu'on appelle fusil. Ces pierres sont partie du négoce des merciers & des quincailliers . . . Pierre à faicheur; ce sont toutes sortes de pierres qui servent pour aiguïser les outils de fer, qui sont tranchans. Les plus fines, que vendent ordinairement les couteliers en détail, & les merciers en gros, servent à affiler les couteaux, rasoirs, ciseaux, & tous instrumens de chirurgie. Celles de moindre qualité sont pour les tranchets, couteaux de pied, & autres outils des cordonniers, favetiers, selliers, carrossiers, bourrelliers; &c. & les plus grosses sont propres aux faucheurs, charpentiers,

menuisiers, charrons, & autres ouvriers en bois.... La *Pierre du Levant* est jaunâtre, à peu-près comme la cire des abeilles au sortir de la ruche. On s'en sert pour les ciseaux.... La *Pierre de Liège* est blanc de lait par-dessus, & noir d'ardoises par-dessous ; elle sert pour les rasoirs..... La *Pierre à l'ancette* est verte, c'est une espèce de caillou. . . La *queue ou Pierre de grès* n'est qu'un morceau de grès grisâtre, taillé en long. On y affine les couteaux. La *Pierre à l'huile*, semblable à celle du Levant, sert à plusieurs ouvriers pour affûter les petits outils d'acier, comme les pointes, les échopes, les burins &c.

Plusieurs artisans se servent de *Pierres* pour diverses préparations de leurs ouvrages. Les uns les appellent simplement des *Pierres*, quoiqu'elles soient de marbre ; d'autres, au contraire, les nomment de *marbre*, quoique ce ne soit que des *Pierres*. On se sert de plusieurs sorte de *Pierres* dans les manufactures de glace ; & elles ont différens noms, suivant leurs différens usages.... Les tourneurs & les nattiers ont des *Pierres* pour battre les pailles dont ils se servent.... Les fondeurs de caractères d'imprimerie ont une *Pierre* sur laquelle ils frottent & usent les lettres nouvellement fondues.

Les *Pierres ponce* sont des *Pierres* calcinées par des feux souterrains, & emportées dans la mer par des ouragans qui s'y purifient & s'y défont de leur couleur noires. Il y en a de grosses, de petites, de grises de blanches, de légères & de pesantes. On en trouve quantité dans le voisinage des volcans. Ces *Pierres* sont de quelque usage en médecine ; mais la plus grande consommation s'en fait par les paracheviers, corroyeurs & potiers

d'étain.... La *Pierre de touche*, appelée Par les anciens *Pierre Lydienne*, est celle qui sert aux monnoyeurs, orfèvres & jouailliers, à faire l'essai des métaux.... La *Pierre arménienne* est une *Pierre* raboteuse ordinairement grosse comme une noisette, mêlée de différentes couleurs qu'on tiroit autrefois d'Arménie. Il s'en trouve aujourd'hui beaucoup en Allemagne. Broyée, lavée & séchée, on s'en sert, dans la peinture, sous le nom de *endre verte*. Elle se trouve dans les mines d'argent, comme le *lapis-lazuli* se trouve dans les mines dor.... La *Pierre judaïque* est une espèce de *Pierre* faite comme une petite olive, rayée tout autour de petites lignes qui parcourent sa longueur, & qui sont également distinctes. On l'emploie en médecine, & on l'apporte de la Judée, où on la trouve en abondance.... La *Pierre infernale* est de l'argent dissous dans de l'eau-forte qu'on laisse cristalliser.

Les *Pierres précieuses* sont une nature de *Pierre brillante*, & très-dure, dont la rareté fait ordinairement le prix. Ce sont les jouailliers & les orfèvres qui font le commerce de ces *Pierres*. On les distingue par leurs différentes couleurs, & chacune a son nom. Ces *Pierres* qui sont transparentes, sont de deux sortes, les unes teintes de quelque couleur, les autres sans couleur, & parfaitement *diaphanes*. Les premières sont la *topase*, de couleur jaune ou dor, c'est le *chrysolitus* des anciens ; l'*hyacinthe* d'une couleur jaune rougeâtre, qui approche de celle de la flamme, ou de l'ambre, qui est très-foncé ; le *grenat* qui semble être une espèce d'*escarboucle* des anciens ; celui qui vient de Bohême est de couleur de feu, & celui de Syrie est pourpre ; le *rubis oriental* est d'un rouge fort

vis, & c'est la plus dure de toutes les pierres précieuses de cette espèce ; le *rubis balais* est de couleur cramoisie, & il semble que c'est le véritable *rubis* des anciens ; le *rubis spinelle* est de couleur de rose ; l'*escarboucle* des modernes est une espèce de rubis fort rare, d'une belle couleur sanguine ; l'*améthyste* est de couleur de pourpre ; le *saphir* est bleu. Il ne paroît pas qu'il ait été connu des anciens. La description de celui que *Pline* donne paroît convenir au *lapis-lazuli* ; le *saphir d'eau* est le *saphir occidental*, qui n'est ni si bleu, ni si d'ur que l'*oriental* ; l'*aigue marine* est de couleur de verd de merd, & semble être le *berylus* de *pline* ; l'*émeraude* est d'un verd de pré : on la trouve dans la fente des rochers avec la *calamine* ; la *chrysolite*, qui est la *topase* des anciens, est d'un verd obscur, avec un peu de jaune. Les autres pierres transparentes qui sont diaphanes, & n'ont aucune couleur sont les suivantes ; le *crystal* qui se connoît par sa transparence & sa dureté ; le *saphir blanc*, qui est sans couleur, transparent comme le *crystal*, & plus dur que le bleu ; le *diamant, adamas*, pierre qui l'emporte sur toutes les autres en brillant, en beauté & en dureté.

PIERRE, ou STEEN, sorte de poids, plus ou moins fort, suivant les lieux où il est en usage. A Anvers, il est de huit livres, qui en font sept de Paris, d'Amsterdam, &c. A Hambourg, il est de dix livres, qui font à Paris, Amsterdam, &c. neuf livres dix onces, six gros & un peu plus. A Lubeck, il est aussi de dix livres ; mais ces dix livres ne font que neuf livres huit onces trois gros de Paris.

PIERRERIES, c'est un amas de pierres précieuses.

PIERRERIES, ou PERRIERES ; c'est, en Anjou, les carrières d'où

se tire la pierre propre à faire des ardoises.

PIERRURES, en terme de chasse, c'est ce qui forme la fraise qui est autour des mules de la tête d'un cerf, daim & chevreuil, en forme de petites pierres.

PIETOT, petite monnoie qui a cours dans l'isle de Malte, qui vaut un grain & demi, & environ trois deniers de France.

PIEU : c'est un bâton pointu par un de ses bouts, & dont les oiseleurs se servent pour faire agir leurs pièges.

PIEUX ; ce sont les bâtons, dont on frappe & l'on tue les bêtes noires, quand elles sont dans le parc. Le coup mortel est sur le boutoir.

PIEUX FOURCHUS ; ce sont ceux, dont on se sert à tendre & attacher des filets.

PIGACHE : c'est la confusion qui se voit au pied du sanglier, quand il a une pince à la trace plus longue que l'autre.

PIGEON, oiseau, dont il y a plusieurs espèces, sçavoir, les pigeons communs, les pigeons de volière, & les pigeons ramiers. Le pigeon commun est un oiseau domestique, qui vit dans un colombier. Ces pigeons communs sont, ou fuyards, ou domestiques. Les derniers ne quittent presque point la maison, mais les autres vont chercher leur vie au loin. Les uns & les autres ne perchent point sur les arbres. On appelle pigeons canchois de gros pigeons du pays de Caux, en Normandie, où ces oiseaux sont plus gros que les autres.

Pour bien peupler un colombier, il faut sçavoir choisir les pigeons. Les blancs ne sont pas tant estimés que les autres, parce qu'ils sont moins féconds, & qu'ils sont plus en danger que les autres d'être pris par les oiseaux de proie. Les curieux estiment beaucoup ceux qui

sont de couleur de soupe de lait, c'est-à-dire roux & blancs. Mais, à l'égard du colombier, le *pigeon* passe pour bon & fécond, quand il est gris, tirant sur le cendré & le noir; qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or. Les *pigeons privés* sont moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent point tant, sont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair plus délicate que les *pigeons communs*: mais souvent on achète ces avantages plus qu'ils ne valent. Les *pigeons communs* sont, à la vérité, plus petits, ne couvent pas si souvent, & ne sont jamais si dodus que les autres; mais ils se nourrissent presque toujours eux-mêmes, sans qu'il en coûte rien à leur maître, au lieu que les autres ne sortent jamais, consomment beaucoup de grains, & demandent beaucoup de soin. Quoiqu'il en soit, on peut choisir de ces deux espèces, même les mêler, dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'un & de l'autre.

Il n'y a que deux saisons pour peupler un colombier. La première & la meilleure est le mois de Mai, parce que ces premiers *pigeons* se fortifient beaucoup pendant l'été. La seconde est au mois d'Août, à cause du grain que les peres & les meres apportent aux *pigeonneaux*. Le nombre des *pigeons* pour peupler un colombier, est selon sa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui suffisent, s'ils sont bien nourris, pour le rendre bien peuplé; au lieu que, si l'on y en mettoit moins, on seroit trop long-tems à jouir du plaisir de manger des *pigeonneaux*. On nourrit les jeunes *pigeons* ainsi enfermés, de millet, de chènevi, de

vesce ou de sarrazin: on leur jette aussi quelques poignées de froment; & de tems en tems, on leur donne du cumin, comme un appât qu'il les attache pour toujours à leur premier colombier. Pour bien laisser garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns *pigeonneaux* la première année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année suivante. Après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos. Quand les *pigeonneaux* sont élevés & accoutumés au colombier, ils vont avec les autres chercher leur vie aux champs. Mieux ils sont nourris, plus ils sont gras, & plus ils apportent de profit. On ne leur donne point à manger à la maison lorsqu'ils trouvent leur vie à la campagne; mais il seroit préjudiciable de ne leur en point donner, quand ils n'y rencontrent plus rien. On commence à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre jusques presque à la fin de Février, qui est le tems qu'on sème les menus grains, & depuis le commencement d'Avril jusqu'à la mi-Juin; pour lors les bleds les peuvent fournir de nourriture en campagne, jusqu'à ce qu'il soit de tems de recommencer à leur en jeter: ainsi on doit faire pour l'hiver une provision suffisante de grains pour le nombre de *pigeons* que l'on a à nourrir. Le *pigeon* a l'odorat fin; & son sang ne se purifie jamais mieux, que lorsqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur: c'est pourquoi, pour le préserver de maladie, on parfume souvent le colombier; ce qu'on y brûle, est, tantôt de l'encens, du benjoin & du storax, ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de genièvre, & tant d'autres choses qui ont de l'odeur.

Les *pigeons de voliere* ou *pigeons*

privés ne diffèrent en rien des autres quant à leur nourriture, mais bien à l'égard de leur grosseur & de leur fécondité ; car ils sont beaucoup plus gros & beaucoup plus féconds : ils sont des petits tous les mois de l'année, même en hiver, quand ils sont bien nourris. Il y en a de plusieurs espèces ; les *mondains*, qui sont de gros pigeons blancs, ou noirs & blancs, ou presque tous gris, mêlés de blanc ; les *Polonois* ou *Jacobins*, qui ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'estomac blanc ; les *bédorés*, qui ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or ; les pigeons à queue de paon, ainsi nommés, parce qu'ils levent & étalent la queue, comme font les paons ; les pigeons à grosses gorge, qui ont un jabot extrêmement gros, qui leur tombe sur l'estomac ; les pigeons patés ou *patus*, qui ont de grosses pattes couvertes de plumes, qui leur descendent, en maniere de bottes, jusques sur les pieds. Les pigeons nonets sont très-petits. Les *frisès* ont des plumes comme les poils d'un chien barbet, & sont d'un tempérament très-délicat. Les pigeons heurtés, les *suisses*, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait, & quelques autres, sont encore fort estimés par les curieux. Quand on veut nourrir de ces sortes de pigeons, il faut en choisir qui aient l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere. A l'égard des mâles, on les prend beaux & forts. Il faut qu'ils aient le vol roide, ce qu'on éprouve en leur étendant les ailes & les leur agitant. Si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est une marque de mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps ; car, lorsqu'ils sont maigres, ils ne font chose qui vaille & ne rendent aucun profit.

Les *mondains* sont ceux qui rapportent le plus, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choisis beaux & forts. Il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles, car ceux-ci se battraient pour avoir des femelles.

Lorsque les pigeons dont on veut peupler une voliere, sont bien choisis & nourris de même, ils donnent beaucoup de pigeonceaux, qui est la fin qu'on se propose, pour se dédommager des soins & de la dépense qu'on y a faits. On donne la liberté à ces pigeons, tout comme aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour. Plus ils sont nourris, moins ils sortent, & conséquemment ils deviennent plus fertiles. Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre. Pour cela, on enferme en un petit endroit un mâle & une femelle ensemble, pendant douze ou quinze jours. Il ne faut point les y laisser manquer de nourriture : ce doit être ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrasin, de l'orge & un peu de chenevi, afin de les échauffer ; & proche d'eux on a soin de leur tenir toujours de l'eau claire, sur-tout quand ils couvent pendant l'hiver. Il ne faut point les laisser sans eau dans leur voliere. On renouvelle souvent cette eau, à cause du froid, qui la pourroit glacer, & des vilainies qui la rendroient puante.

Les pigeons ramiers, appelés *bisets*, parce qu'ils ont assez souvent le bec & les pieds rouges, & le plumage de couleur plombée, ne sont autre chose que des pigeons sauvages. Ils perchent ordinairement sur les arbres, & ne viennent guères à terre, parce qu'ils sont fort timides. La chair du *biset* est d'un bon goût, quoique beaucoup

plus sèche que celle du *pigeon domestique*, qui ne perche point sur les branches. On dit que cette espèce de *pigeon* vit jusqu'à trente & quarante ans. C'est un oiseau de passage qu'on voit par bandes sur la fin de Septembre. On connoît son âge par la longueur de ses ongles, parce qu'ils augmentent considérablement, à mesure qu'il vieillit. On le chasse au filet ou autrement, & on en garde en vie, qu'on nourrit & engraisse comme les autres, pour le plaisir d'en avoir, ou pour les manger ou vendre, mais il ne deviennent pas assez privés pour couvrir ou pondre.

L'article XII de l'ordonnance de 1607 fait défense à toutes personnes, de quelque état & condition qu'ils soient, de tirer de l'arquebuse sur les *pigeons*, à peine de vingt livres parisis d'amende. Les réglemens de police défendent aux habitans des villes de nourrir des *pigeons*, à cause du mauvais air qu'ils peuvent y causer. Plusieurs ordonnances de police ont renouvelé ces défenses pour la ville & fauxbourgs de Paris. Il y en a une du 4 Juin 1726, qui condamne à l'amende quelques bourgeois, parce qu'ils étoient contrevenus aux autres réglemens. Dans la coutume de Paris, il est permis à ceux qui possèdent cinquante arpens de terre en domaine, d'avoir une volière ou suite de cinq cent boullins & au dessous.

La chair des *pigeonneaux* & des *pigeons* encore jeunes, est succulente & facile à digérer; mais à mesure qu'ils avancent en âge, elle devient massive & pesante: elle est nourrissante, parce qu'elle contient beaucoup de parties huileuses & balsamiques: elle produit un aliment assez solide & durable, parce qu'étant compacte & massive,

elle s'attache aux parties solides; de manière qu'elle ne s'en sépare après que très-difficilement. Le *pigeon* convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens sur-tout à ceux qui digèrent facilement, qui sont dans un exercice continu, & qui dissipent beaucoup. Les mélancoliques doivent en user plus sobrement que les autres. La chair du *pigeon* ressemble aussi le ventre, parce qu'étant peu humide, & chargée de quelques parties terrestres, elle absorbe les humidités superflues qui relâchoient les fibres des intestins.

Les gros *pigeons*, quand ils sont blancs, gras & tendres, servent à faire des plats de rôti, ou des entrées différentes, comme en fricassée, ou aux pois. on les met aussi, coupés en quatre, en fricassée de poulets; aussi au roux, comme la poitrine de veau; en fricandaux, à la crapaudine, au basilic, &c. Pour les *pigeons bisets*, on les met ordinairement en fricassée, ou sur le gril; & quand ils sont bien en chair, on peut les servir rôtis.

On nomme *clous à pigeon* de grands clous à crochet, autrement nommés *bec de canne*. Ils servent à attacher, dans les volières & colombiers, les paniers où l'on met pondre & couvrir les *pigeons*.

PIGNATELLE, ou PINATELLE, petite monnaie de billon qui se fabrique à Rome. Elle y a cours, à-peu-pres sur le pied des sous marqués de France.

PIGNATOLIS, petite mesure pour les liquides, dont on se sert dans la paille. Elle est à-peu-pres semblable à la pinte de Paris.

PIGNES, nom qu'on donne, dans le Pérou & le Chili, à des masses d'argent poreuses & légères, faites d'une pâte desséchée, qu'on forme par le mélange du mercure

& de la poudre d'argent, tirée des minières. Ces *pignes* sont marchandises de contrebande hors des minières. Il est défendu d'en vendre aux étrangers, même aux Espagnols, à cause du *quint du roi*, qui est dû, quand on les porte aux caisses royales.

P I G N O N, petite amande, qui se trouve dans les pommes de pin, & dont on fait usage en médecine, soit en s'en servant telles que la nature les produit, soit en en tirant une huile qui équivaut à l'huile d'amandes douces. On les apporte de Catalogne, du Languedoc & de la provence.

P I G N O N D'INDE, fruit purgatif, qu'on apporte des Indes, aussi appelé *grain de Tilli*. Il y a aussi plusieurs sortes de *pignons* étrangers, propres à la médecine, comme le *gros pignon* de barbarie, le *gros & petits pignons* de l'Amérique. Le fruit du *Palma-Christi* est aussi une espèce de *pignon*, & souvent on le substitue au *pignon d'Inde*, sur-touts'il n'est point marbré.

P I G N O N, ou **P E I G N O N**, laine de médiocre qualité, qui tombe de la laine fine, en la peignant avec les cardes. On les distingue en bons, moyens & gros *pignons*; & les statuts pour la draperie de Beauvais, du 18 Août 1670, réglent dans quelles étoffes il est permis d'employer cette espèce de laine. Le réglemeut pour la fabrique des bas, du 30 Mars 1700, défend expressément d'employer des *pignons* dans les ouvrages de bonneterie.

P I G N O R A T I F, en *jurisprud.* On donne le nom de *contrat pignoratif* à celui par lequel un débiteur vend son héritage à son créancier, pour jouir des fruits, & les compenser avec l'intérêt de la dette, avec la faculté du rachat perpétuel, ou à tems.

P I L E, se dit de plusieurs choses entassées les unes sur les autres. En ce sens, on dit une *pile de pièce de draps*, une *pile de morue*, une *pile de bois*, &c. Mettre une pièce de drap dans la *pile*, c'est, en terme de *foulon*, la mettre dans le vaisseau où elle doit être foulée la plupart des moulins à fouler sont à *deux piles*. . . . *Pile*, en terme de monnaie, est le côté de l'écusson. . . . *Pile de Chartreux*: ce sont des laines primes d'Espagne, qui, avec la *pile des Jésuites*, passent pour les meilleures de toutes les laines espagnoles.

P I L L E ' E, en terme de *manufacture de lainage*: c'est la quantité d'étoffes qu'on met dans lauge, pour les faire fouler.

P I L E R, c'est casser, broyer dans un mortier quelque matière. . . . *Piler le sucre*, c'est en terme de *sucrerie*, le briser par morceaux, dans des bacs ou dans des canots fait exprès pour cela, lorsqu'il sort de l'étuve.

P I L E S, mortiers dont on se sert dans les papeteries, pour y préparer la pâte destinée à faire le papier. Il y a trois sortes de *piles*; les unes que l'on nomme *piles à drapeau*; les autres, *piles à fleuret*, & les autres, *piles de l'ouvrier*. . . . *Piles*: ce sont encore de grands vaisseaux, dont les Italiens & les Provençaux se servent, pour mettre les huiles qu'ils veulent garder. On les met aussi dans des jarres, qui sont de grands vaisseaux de terre cuite.

P I L L A R D, en termes de *chasse*, c'est un chien querelleux.

P I L L A R D S, ou **P I L T I E R S**, nom que les Hollandois donnent quelquefois aux piafres à deux colonnes.

P I L O N, instrument de fer, de bois, &c. qui sert à fouler, écraser, amolir, &c. On se sert

de *pilon* en plusieurs manufactures, & à différens ouvrages. Quelques étoffes se foulent au *pilon* ; le tan s'y coupe & s'y hache ; les drapeaux dont on fait le papier, s'y battent & s'y réduisent en bouillie ; quelques sortes de cuirs s'y préparent ; & les matieres dont on fait la poudre à canon, s'y broient... Envoyer des livres au *pilon*, c'est, en terme de librairie, les déchirer par morceaux, enforte qu'ils ne puissent plus servir qu'aux cartonniers, pour être *pilonnés* & réduits en cette espèce de bouillie dont on fait le papier & certaines sortes de carton.

PILONNER, c'est se servir du *pilon* *Pilonner la laine*, c'est la remuer fortement, avec une pelle de bois, dans une chaudiere remplie d'un bain plus que tiède, composé de trois quarts d'eau claire, & d'un quart d'urine, pour la dégraisser au sortir de la balle, avant que d'être battue sur la claie.

PILORI, lieu infâme, où l'on attache certains criminels, pour les exposer en public. Cette punition est notamment réservée pour les banqueroutiers frauduleux, & pour ceux qui les ont aidés de leurs secours & de leurs conseils. Le *pilori* dont on se sert ordinairement pour ces malfaiteurs, est une grande cage qui tourne sur un pivot, dans laquelle on les enferme, & que l'exécuteur de la haute-justice a soin de faire tourner de tems à autre, pour qu'ils ne puissent échapper à la vue d'aucun des spectateurs. Vers le milieu du dix-septieme siècle, ceux qui faisoient cession de bien à leurs créanciers, étoient obligés de faire quelques jours au pied du *pilori*, avec le bonnet verd sur la tête, qui étoit la marque infamante de ceux qui étoient réduits à cette extrémité. Il seroit à souhaiter, comme le

remarque un auteur, qu'on eût conservé en France cet usage : on y verroit peut-être moins de banqueroutes, & l'on ne hazarderoit pas si hardiment qu'on le fait le bien de ses créanciers.

PILOSELLE, plante qui pousse plusieurs tiges, grêles, velues, rempantes. Ses feuilles sont oblongues, arrondies par le bout, semblables à l'oreille d'un rat, vertes par dessus, blanches par-dessous, revêtues de poil, & d'un goût astringent. Ses fleurs sont semblables à la dent de lion, mais plus petites, de couleur pâle ; lorsqu'elles sont passées, il leur succede des semences noires, oblongues, garnies d'une aigrette. Sa racine est menue, longue comme le doigt, ayant quelques fibres. La *pilofelle* est vulnérable & détersive. Son infusion est bonne pour la jaunisse, & pour prévenir l'hydropisie. On se sert de son extrait pour les ulcères internes & pour la phthisie. Il y a quelques autres espèces de *pilofelle*. Ce nom lui a été donné, parce que ses feuilles sont revêtues de poil. Cette plante croît dans les champs, dans les lieux montagneux, dans les terres sablonneuses, & aux bords des grands chemins.

PILOTAGE, ou **LAMANAGE**, droits qui sont dûs aux pilotes qui aident aux vaisseaux à entrer dans quelque port.

PILOTE est un officier de mer, dont le talent consiste à bien conduire un vaisseau. Il doit être bon géographe, pour connoître les différentes côtes qu'il parcourt, les écueils & les rochers qu'il faut éviter. Il doit aussi, sur-tout lorsqu'il approche d'une embouchure de riviere, de l'entrée d'un port, d'une rade, &c. se servir continuellement de la sonde, dans la crainte de donner sur des bas-fonds.

PIMENT ;

PIMENT, espèce de patte d'oie, ou de *chenopodium*. Elle pousse une tige ronde, droite & velue, n'ayant guères plus d'un demi-pied de hauteur, divisée, dès le bas, en plusieurs rameaux. Ses feuilles sont rouges au commencement, ensuite pâles, découpées comme celles du chêne, parsemées de grosses veines, & attachées à de longues queues. Ses fleurs naissent par petites grappes, en grande quantité, le long des rameaux. Chaque fleur est à plusieurs étamines soutenues par un calice découpé jusqu'à la base. Lorsque cette fleur est passée, il lui succède une semence presque ronde, enfermée dans une capsule; la racine est petite, blanche, garnie de peu de fibres. Cette plante a une odeur agréable & aromatique. Elle est bonne pour l'asthme & pour les maladies des femmes. Les modernes en font beaucoup de cas. Elle aime les lieux humides, & se plaît proches des fontaines & des ruisseaux.

PIMPRENELLE, plante qui pousse des tiges, à la hauteur d'un pied ou d'un pied & demi, rouges, rameuses. Ses feuilles sont petites, presque rondes, dentelées en leurs bords, vertes par-dessus, bleuâtres par-dessous, rangées par paires, sur une côte grêle, rougeâtre, velue. Au sommet des tiges, naissent des têtes rondes, garnies de petites fleurs, & qui sont des rosettes à quatre quartiers, purpurines par dehors, vertes par-dedans, du milieu desquelles s'élève une touffe d'étamines, tantôt jaunes, & tantôt purpurines. Son fruit est à quatre angles, de couleur cendrée. Il renferme une ou deux semences. Sa racine est longue, menue, divisée en plusieurs branches, entre lesquelles on trouve des grains rouges, qu'on nomme *cochenille* fil-

vestre. Elle est propre à purifier le sang, & à rétablir le ressort des parties. Elle arrête les hémorragies, tant extérieures qu'intérieures. On la mange communément en salade. Sa culture est fort simple. On la sème par rayon, ou à la volée, au mois de Mars. On la sarcle, & on l'arrose dans les chaleurs. Plus on la coupe, plus elle repousse; & plus ses feuilles sont jaunes, & plus elles sont tendres & bonnes. Il y a de deux sortes de *pimprenelles*, la grande & la petite. Les feuilles de la première sont grandes: celles de la seconde sont plus allongées. Ce sont toujours les petites feuilles du cœur que l'on met ordinairement dans les salades.

PIN, arbre, dont deux espèces, le *cultivé* & le *sauvage*. Le *pin cultivé* est grand, élevé, droit, nud en bas, rameux en haut, couvert d'une écorce rouge & rougeâtre. Ses rameaux sont disposés par intervalle, comme les raies d'une roue. Ses feuilles naissent deux à deux, longues, fort étroites, toujours vertes, pointues & piquantes par le bout d'en haut, enveloppées par le bas d'une graine membraneuse. Ses chatons sont à plusieurs bourses membraneuses, qui, en s'ouvrant, laissent voir deux loges, remplies d'une poussière menue. Ses fruits deviennent de grosses pommes, écailleuses, presque rondes ou pyramidales, de couleur rougeâtre. Les écailles qui la composent, sont dures, ligneuses, creusées, dans leur longueur, de deux fosses, dans chacune desquelles est couchée une coque osseuse, qui renferme une semence oblongue, à demi-ronde, blanche, douce au goût, tendre, qu'on nomme *pignon*.

Cette espèce de *pin* aime les terres sablonneuses, légères & pierreuses.

ses, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas. On en voit des forêts entières dans les pays du Nord, aussi-bien que dans les pays chauds. Toutes sortes de plantes viennent bien sous le *pin*, à la différence du noyer; & outre le bois & la résine que le *pin* fournit, il donne encore les *pignons*, dont on a parlé. Voyez *Pignon*.

On plante les *pins* en Octobre & en Novembre, dans les pays chauds, & ailleurs, en Février & en Mars. On met en bonne terre, bien labourée, cinq ou six *pignons* ensemble, qu'on a choisis bien mûrs, gros, nerveux, sains, tendres, blancs. Il faut les faire tremper trois jours dans l'eau, avant que de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer, pendant l'hiver, dans le sable, comme on l'a dit des noyers. Il faut les sarcler souvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde de ne pas blesser leurs racines, sur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les transplante. Si on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viendront bien mieux, & dureront long-tems, pourvu qu'on ait soin de les écorcer souvent, à cause des vers qui s'engendrent sous l'écorce, & qui minent l'arbre. On appelle le *pin* l'arbre du scorbut, parce qu'on l'emploie, en Flandre & en Hollande, contre ce mal, qui y est fort commun. Le *pin sauvage* croît ordinairement moins haut que le *cultivé*. Son tronc est plus souvent droit, quelquefois tortu. Ses feuilles sont longues, menues; ses fruits plus petits que ceux du *pin cultivé*: ils sont résineux, & tombent facilement,

quand ils sont mûrs. Le *pin* rend beaucoup de résine par les incisions qu'on fait à son écorce.

PINASSES, étoffes des Indes orientales, qui sont faites d'écorces d'arbres. Voyez *Ecorce d'arbre*.

PINCE, gros levier de fer, rond, de quatre pieds de long, & de deux pouces de diametre, coupé d'un côté en biseau, pour lui donner plus de prise & d'entrée dans les joints des pierres, ou autres matieres, qu'il sert à remuer, à disjoindre & à démolir. . . . Il y a des petites *pincés*, qui servent seulement à mettre en place des ouvrages de menuiserie, de charpente, ou ceux des marbriers & tailleurs de pierre. Les *pincés* appelés *pieds de chevre* sont recourbés, & refendus par le bout. Plusieurs ouvriers en font usage, comme maçons, charpentiers, paveurs, tailleurs de pierre, carriers, &c. . . . Les cordonniers ont une *pince* particuliere, pour mettre le foulard sur la forme, après que l'empeigne & les quartiers ont été cousus. Elle est de dix à douze pouces de longueur. La tête est très-massive, ordinairement de figure cubique, & dentelée en-dedans; ensorte que les dents d'un des côtés s'engrènent dans les dents du côté opposé. Quand cette *pince* est fermée, elle leur sert comme de marteau pour cogner les cloux à broche; & les bouts des branches de cette *pince*, qui sont fendus, leur servent de tenaille pour les retirer. . . . Les relieurs de livres donnent le nom *pince* à un outil en forme de tenaille de fer. Ils s'en servent pour *pincer* les nervures. . . . Les horlogers, arquebusiers, & autres ouvriers, donnent le nom de *pince* à une petite tenaille qui leur sert à prendre ou placer les goupilles, & autres légères pièces de leurs ouvrages. . . . Les passementiers-boutonniers donnent aussi le

nom de *pince* à un petit instrument qui leur sert à redresser les fleurs de leurs campagnes, & autres semblables ouvrages . . . Enfin les chauderonniers, les ferruriers, les maréchaux & taillandiers ont des *pince*s, les unes plus grandes, les autres plus petites, qui servent à tenir leur ouvrage, quand il est nécessaire de les mettre au feu.

PINCE A PINCE. Auner une étoffe *pince* à *pince*, c'est l'auner juste, sans donner bonne mesure.

PINCEAU, instrument dont se servent les peintres pour appliquer leurs couleurs. Il est fait avec des poils de bléreau, du poil de sanglier & du duvet de cygnes. Il y en a de très-gros & de très-petits; les uns & les autres servent aux peintres & aux doreurs.

PINCEMENT, en terme de jardinage, c'est l'action de *pincer*. La plupart des jardiniers prétendent que le *pincement* contribue à l'abondance des fruits. Il se fait en Mai, & quelquefois en Juin & Juillet, dit *La Quintinie*. Parmi les branches qui viennent d'un tel *pincement*, il s'en trouve de foibles, & celles-là sont du fruit; les grosses ne sont que des branches à bois. Le *pincement* ne se doit guères pratiquer que sur les grosses branches d'en-haut, & rarement sur celles d'en-bas, puisqu'il est toujours très-important de les conserver jusqu'à la taille d'hiver, afin que, pour l'année d'après, elles en fassent quelques autres qui soient propres à garnir des endroits vuides. Le *pincement* ne se doit jamais faire sur les branches foibles, puisque n'ayant justement de sève que ce qu'il leur en faut pour être bonnes, il ne s'en feroit que de chiffonnées à l'endroit où seroit le partage de la médiocre portion de sève que la nature leur distribue. *L'ébourgeonnement* & le *pincement*

ne contribuent pas seulement à arrondir, remplir & étendre la tête d'un oranger; mais ils donnent encore toutes les autres perfections, dont les orangers ont besoin. Le *pincement* se doit faire en Mai, ou en Juin; si on le faisoit plus tard, les branches pincées ne donneroient, au-dessous d'elles, que des branches chiffonnées & infructueuses pour l'année suivante, comme on vient de le dire, parce que la sève est alors occupée à fortifier les branches à bois, les branches à fruit venues de la première taille de l'année, & le fruit même.

PINCER UN LIVRE, en terme de relieur, c'est approcher, avec de petites pincés de fer, de chaque côté des nerfs qui sont au dos d'un livre, les ficelles qui n'en sont pas assez proches, quand on l'a fouetté. Voyez *Reliure*.

PINCETTE, ustensile de ménage, qui sert à attiser le feu . . . Les *pincettes* sont aussi de petites tenailles, les unes simples, les autres à ressort, dont se servent divers ouvriers pour placer les différentes pièces de leurs ouvrages qui sont trop petites, pour être mises à la main, comme les goupilles, les petites vis, & autres semblables particulières dans l'horlogerie . . . Les jouailliers se servent aussi de *pincettes* très-fines pour prendre les pierres précieuses, qui sont d'un très-petit volume, & les ranger sur les desseins de diverses pièces de joaillerie qu'ils veulent monter.

PINCHINA, étoffe de laine non croisée, qui se fabrique à Toulon, & aux environs; elle a une aune de large, sur vingt-deux aunes de long. On fabrique aussi, en France, plusieurs autres sortes d'étoffes, auxquelles on donne le nom de *pinchina*, quoiqu'elles n'aient rien de commun avec celle ci-dessus.

PINÉE, espèce de morue sèche, qui est regardée comme la meilleure de toutes. Voyez *Morue*.

PINSONNÉE, en terme d'oïseleur, c'est une sorte de chasse aux oïseaux. Il y en a de trois sortes ; l'une qui se fait avec le feu & la palette, l'autre avec le feu & les gluaux, & la troisième avec un rameau enduit de glu. Ces chasses sont divertissantes, & se font dans les bois taillis, & le long des grosses haies & des buissons touffus.

PINTADE, oiseau des Indes, aujourd'hui fort commun en France, & qui s'élève avec la volaille de basse-cour ; c'est une espèce de poule, ainsi appelée, à cause de la justesse des taches ou figures, qui semblent avoir été peintes sur son plumage. La *pintade* a la taille de la poule ordinaire ; elle ressemble à la perdrix par sa queue, qu'elle porte toujours basse ; mais par ses appendices charnus qui lui pendent à chaque côté des joues, elle ressemble mieux à la poule. Tout son plumage est de deux couleurs, blanc & noir. Ses œufs sont aussi peints, & marquetés de blanc & de noir. Son cou a un duvet noir, plus approchant du poil que des plumes. Il est d'environ deux lignes, & tourne en haut contre l'ordinaire. Sa tête est couverte d'une peau spongieuse, qui forme une crête, en manière de casque ; elle a les pieds garnis de membranes, comme les oïseaux aquatiques. Son bec à quelquefois, à sa racine, un bouquet ; & il est garni de deux appendices, d'une substance, moitié charnue, & moitié cartilagineuse, qui pend des deux côtés des joues, & est attaché à la supérieure, & non à l'inférieure, comme ils le sont aux poulés. Ils sont rouges aux femelles, & bleus aux mâles. Cet oiseau se nourrit comme les volailles des basses-cours.

PINTE, espèce de moyen vaisseau, ou mesure dont on se sert pour mesurer le vin, l'eau-de-vie, l'huile, & autres semblables marchandises qu'on débite en détail, même les olives. La *pinte de Paris* se divise en deux *chopines*, que quelques-uns appellent *setier* ; la *chopine* est de deux *demi-setiers*, & le *demi-setier* contient deux *poissons*, chaque *poisson* étant de six pouces cubiques. Les deux *pintes* sont une *quarte* ou un *quartaut*, qu'on nomme en plusieurs endroits *pot* La *pinte de S. Denis* en France, est presque le double de celle de Paris, ne s'en manquant guères que la valeur d'un verre, ce qui fait qu'on lui donne le nom de *pot* en plusieurs endroits La *pinte d'Angleterre* est la plus petite de toutes les mesures, dont on se sert pour les liquides dans ce royaume ; elle pèse environ une livre d'avoir, c'est-à-dire, seize onces. Deux *pintes* sont une *quarte*, deux *quartes* un *pot*, deux *pots* un *galon*, ou *brogue* *Pinte* se dit aussi des choses qu'on a mesurées avec la *pinte*. Une *pinte d'olives*, une *pinte d'eau-de-vie*, une *pinte de vin*.

PIOCHE, outil de fer, avec un long manche de bois, qui sert aux terrassiers, jardiniers, carriers, maçons, &c. pour remuer les terres, tirer des pierres, saper, démolir, &c. Il y en a de plusieurs sortes, les unes, dont le fer a deux côtés, comme un marteau, & un œil au milieu pour l'emmancher. Chaque extrémité de cette *pioche*, est pointue. Deux autres sortes de *pioches* s'emmanchent par le bout de fer, toutes deux un peu courbées ; mais l'une est pointue comme le *pic* ; & l'autre, qu'on nomme *feuille de sauge*, a le bout large & tranchant. Ce sont des diminutifs de la *pioche*, que les jardiniers appellent *pio-*

chons. Ils s'en servent pour piocher les herbages qu'il faut labourer pour les faire croître, & arracher les mauvaises herbes qui leur nuisent.

PION, vieux mot, qui est encore en usage dans quelques provinces, pour signifier un rejetton d'un arbre ou d'une plante. Voyez *Rejetton*.

PIPE; c'est une des neuf espèces de futailles, ou de vaisseaux réguliers, propres à mettre du vin, & d'autres liqueurs. La *pipe*, qui est particulièrement en usage en Anjou & en Poitou, est composée de deux *buffands*, ou *buffes*, ce qui est égal à deux demi-queues d'Orléans, de Blois, de Dijon, de Nuits & de Mâcon, qui font un muid & demi de Paris; le muid composé de trente-six setiers, chaque setier faisant huit pintes, de manière que la *pipe* contient cinquante-quatre setiers, qui font quatre cents trente-deux pintes de Paris.

On dit aussi une *pipe de bled*, comme on dit, en d'autres endroits, un muid. La *pipe*, en Bretagne, est une mesure de choses sèches, particulièrement pour les grains, les légumes, & autres semblables denrées. La *pipe*, entendue de cette sorte, contient dix charges, chaque charge composée de quatre boisseaux; ce qui fait quarante boisseaux par *pipe*; elle doit peser six cents livres, lorsqu'elle est pleine de bled.

PIPE, long tuyau délié de terre cuite, qui sert à fumer le tabac: à l'un des bouts du tuyau qui est recourbé, est une façon de petit vase que l'on appelle le *fourneau*, ou la tête de la *pipe*, dans lequel on met le tabac pour l'allumer & le fumer; ce qui se fait avec la bouche, en aspirant la fumée par le bout du tuyau opposé à celui du fourneau. Il se fabrique des *pipes* de diverses façons, de courtes, de longues, de façonnées, d'unies, de

blanches, sans être vernissées, & de vernissées de différentes couleurs. On les tire ou de Hollande, ou de Rouen. Celles de Hollande sont les plus estimées, étant droites, d'une belle forme, & d'une terre très-fine. Il y en a d'une longueur extraordinaire; elles sont envoyées dans des caisses de sapin, avec de la paille, ou coque de bled farrazin, pour empêcher qu'elles ne se cassent. Les caisses ont coutume de contenir depuis quatre, jusqu'à vingt-quatre grosses de douze douzaines chacune. Les *pipes* de Hollande se fabriquent à Gouda, autrement Tergow. Il s'est établi, il y a quelques années, une fabrique de *pipes* dans la basse-ville de Dunkerque, qui approchent assez de celles de Hollande. Les Turcs se servent de *pipes* de trois ou quatre pieds de long, plus ou moins grandes, de roseaux, ou de bois troué comme des chalumeaux, & dont la tête est une espèce de noix de terre cuite, qu'on met & qu'on ôte quand on veut. Ceux qui font commerce de *pipes* de Hollande, de Dunkerque, ou de Rouen, en gros, les vendent aux détailliers sur des échantillons, sans faire l'ouverture des caisses, en sorte que celles qui se trouvent rompues & cassées, restent pour le compte de l'acheieur. Quelques-uns prétendent qu'une *pipe grasse*, devenue d'un brun obscur, & presque noire, à force d'avoir servi à fumer, pulvérisée, & prise dans du vin blanc, est très-spécifique pour le flux de sang.

PIPEAU, petit chalumeau, ou bois fendu, qui sert à contrefaire le cri des oiseaux, à les attirer & à les prendre. Le *poireau* contrefait le cri des rossignols.

PIPÉE, chasse aux oiseaux avec des *pipeaux*, & en contrefaisant leur cri; elle se fait ordinairement avec des glaux préparés sur un

arbre, tandis que l'oiseleur caché attire les oiseaux. De toutes les chasses qu'on fait aux oiseaux, il n'y en a point de plus divertissante que la *pipée* ; elle n'est point embarrassante, ne donne point de peine, & se fait dans un tems où il y a encore du plaisir à respirer l'air. Quand on veut prendre ce divertissement, il faut d'abord faire provision d'une livre de glu, pour en enduire quantité de petits ramilles ; il faut avoir de ces gluaux, du moins sept à huit cents, qu'on accommode à la maison, avant que de partir pour cette chasse. On les emporte enyeloppés d'une feuille de parchemin mouillée, observant de ne les enduire que jusqu'à un pouce de l'extrémité d'enbas. On prend ordinairement des rejettons d'ormeau, longs d'un pied. On a un *appeau* pour appeller les oiseaux ; c'est par ce moyen qu'on les fait venir au plege, il y en a de plusieurs façons, d'autres se servent de *feuille de lierre*. Il faut être à la *pipée* dès la pointe du jour. Quand on choisit ce tems, on doit, dès la veille, aller dans le bois observer son endroit, choisir son arbre, & le tenir tout prêt à y mettre les gluaux, afin que lorsqu'on y va, il n'y ait plus que le dernier ouvrage à faire. Outre cet arbre ainsi préparé, on coupe encore des branches de taillis qu'on aiguise par le bout, & qu'on plante tout autour, éloignées chacune du pied de l'arbre d'environ quatre pieds. Ces branches doivent aller en biaisant, embrasser tout le tronc de l'arbre, & former au bas, comme une espèce de loge, terminée en pointe, capable de contenir trois à quatre personnes, & ouverte d'un côté pour y pouvoir entrer. On se tient là tranquille, afin que les oiseaux ne vous voient point, parce qu'ils s'épouvanteroient. Il est bon

aussi, qu'à l'endroit où on a remarqué l'arbre, il y ait une clairière tout autour, sinon il faudra faire une haie qui ait trente ou quarante pas d'espace. Ce dernier expédient est un peu difficile, soit parce qu'il demande trop de tems pour un amusement, tel que celui de la *pipée*, soit parce que les propriétaires de bois ne voudroient pas le souffrir ; mais s'il se trouve assez d'endroits avec des clairières dans les bois taillis, à quatre ou cinq pas autour de la loge, on fiche en terre d'autres branches d'arbre sans ordre ; on les fait pencher du côté de la clairière ; on les émonde un peu par le haut, on les garnit de gluaux, après y avoir fait plusieurs entailles. Voyez, pour un plus long détail, les *Amusemens de la chasse*, par Liger.

PIQUE, arme offensive, dont on se servoit autrefois en France dans l'infanterie . . . *Pique* : *Traiter à la pique* avec des nations sauvages, c'est un terme pour désigner la nécessité où l'on est d'être sur ses gardes, en trafiquant avec ces nations . . . Cette expression s'entend aussi du commerce frauduleux que les François, Hollandois, Anglois, &c. font dans plusieurs endroits de l'Amérique espagnole.

PIQUE-BŒUF, est un charretier qui mene les bœufs, & qui les fait avancer, soit à la charrue, soit attelés à une charrette, avec un aiguillon qui est au bout d'un bâton.

PIQUÉ, PIQUÉE, se dit des ouvrages sur lesquels on fait des piquûres. On dit, un *satén piqué*, une couverture piquée. Ce mot s'entend aussi de certaines taches que l'humidité cause quelquefois sur des étoffes de soie, & autres marchandises . . . On se sert aussi de cette expression, pour désigner les piquûres que les teignes font sur les étoffes de laine.

PIQUER, terme en usage dans plusieurs arts & manufactures. Les tapissiers *piquent* des matelas & des couvertures ; les dessinateurs & brodeurs *piquent* les desseins pour les lever & en tirer plusieurs modèles. Les tailleurs pour femmes *piquent* des corps, des corsers, &c.

PIQUER, chez les découpeurs, c'est enlever avec un fer quelque partie d'une étoffe, & y faire quantité de petites mouchetures . . .

Piquer, en terme de maçonnerie, c'est faire sur les matériaux employés à la construction extérieure des bâtimens, plusieurs petits points ou creux qui leur servent d'ornement. De cette manière on *pique* la pierre de taille, le moilon & le grès, particulièrement pour l'ordre toscan. On dit aussi *piquer du moilon*, pour dire, le tailler grossièrement. On l'emploie ordinairement de cette sorte aux voûtes des caves, aux puits, & aux murs de clôture des meilleurs ouvrages . . .

Piquer le bois, en terme de charpentier, c'est le marquer d'une certaine manière . . . *Piquer la viande*, en terme de rôtisseur & de cuisinier, c'est la larder proprement, la couvrir de petits lardons conduits également avec la lardoire . . .

Piquer une pièce de vin, se dit de la petite ouverture que le tonnelier, marchand de vin, ou cabaretier y font avec le foret pour essayer & goûter le vin, soit pour le vendre, soit pour le mettre en perce.

PIQUET, mesure pour les grains, dont on se sert en Picardie, surtout à Amiens, qui pèse douze livres & demie. Il en faut dix-neuf & un cinquième, pour faire un setier, mesure de Paris.

PIQUET. Voyez *Pieu*. *Piquet* est aussi un bâton pointu par un bout, gros & long à proportion de la résistance qu'il doit faire,

selon l'usage auquel il est destiné.

PIQUETÉ : nom donné par les fleuristes à plusieurs sortes d'œilleters . . . Le *piqueté de Belmans* est un œillet gros & large. Sa plante est fort délicate, & ses marcottes difficiles à venir . . . *Piqueté du change*, œillet dont la fleur est fort mouchetée, large, même tardive ; il ne creve point avec six boutons . . . Le *piqueté de Tournai* est un œillet aisé à gouverner, & très-facile à prendre racine. Sa fleur est médiocrement large, son blanc est fin. Quatre boutons lui suffisent . . . Le *piqueté pourpre* est un œillet *piqueté* d'un beau pourpre, & médiocrement large. Sa fleur est fort ronde, sa plante foible, mais d'un beau verd.

PIQUETTE, mauvais vin qu'on donne aux domestiques, à la campagne ; c'est une boisson faite avec du marc de pressoir, sur lequel on jette de l'eau qu'on laisse fermenter avec ce qu'on y peut laisser d'esprit-de-vin qu'on en a tiré. C'est en hiver que la *piquette* se doit boire. Si on la gardoit jusqu'en été, elle s'aigrirait. On appelle encore *piquette* un petit vin usé, & qui est bas percé.

PIQUEURS ; ce sont des gens à cheval, établis pour faire chasser les chiens.

PIQUURE, ornement qu'on fait sur une étoffe, soit en la découpant, soit en marquant dessus les desseins avec de la soie ou du fil.

PIQUURES d'insectes venimeux. Il y a plusieurs sortes d'insectes dont la morsure est à craindre pour le corps humain ; ce n'est pas qu'ils soient tous venimeux, mais c'est qu'ils portent avec eux une humeur caustique qu'ils insinuent dans la plaie qu'ils font ; telles sont les *guêpes*, les *chenilles*, les *mouches à miel*, &c. qui incommode, sur-

tout à la campagne , sur le bord des étangs , & dans les endroits marécageux. Ces sortes de *piquûres* sont ordinairement accompagnées de rougeur , de chaleur , d'ardeur , & d'une cuisson si considérable , qu'on est obligé de se gratter , ce qui fait rougir toute la partie. Il faut appliquer sur le champ , aussitôt que la *piquûre* est faite , quelques gouttes d'eau-de-vie sur l'endroit où est la vessie : on peut aussi y appliquer une feuille de sauge , battue légèrement. Si on l'aime mieux , il suffit de frotter la partie avec le lait du figuier , pourvu cependant que ce soit quand les figues sont mûres. Quelques feuilles de creffon & de rue pilées ensemble , & appliquées sur l'endroit où s'est fait la morsure , soulagent beaucoup. Au reste , il faut , autant que l'on peut , ne point se gratter , ni mettre dessus la morsure , de la salive , du lait chaud , ou du lait tiède ; car les adoucissans augmentent beaucoup le mal : on peut aussi , si l'on veut , approcher la partie tout près du feu , & la tenir le plus chaudement qu'il est possible , dans l'instant de la morsure. Il y a d'autres animaux , comme la *vipere* , le *serpent à sonnettes* , le *scorpion* , la *tarentule* , qui font des morsures mortelles , ou du moins très-funestes. Voyez le *Diction. de santé* , au mot *Morsure*.

PIQUOT. Voyez *Piquot*.

PIRACANTHA, arbre de terre , toujours verd. Indépendamment de la beauté de ses feuilles , les guirlandes de fleurs blanches qu'il produit au mois de Mai , sont un grand ornement ; & ses grains , comme de corail , qui y pendent en grappes , pendant tout l'hiver , forment un très beau coup d'œil. Il joint à toutes ces qualités la force de ses épines qui le rendent , dit *Bradeley* , une des meilleures plantes qu'il connoisse pour les haies.

On peut tailler des *piracantha* en boules ou en pyramides. L'auteur ci-dessus cité , dit en avoir vu d'entièrement couvert de fruits écarlates , dans un tems où la nature semble se reposer & tenir tous ses autres ouvrages dans l'inaction. Si l'on s'avisait de planter un jardin d'hiver , cet arbre en seroit un des principaux ornemens. On peut le multiplier de graine , de boutures , ou en couchant ses branches. Quand son fruit est bien mûr , on le prépare de même que celui du houx. Il est sujet à rester aussi long-tems dans la terre , sans lever. *Bradeley* conseille d'en faire manger aux oiseaux , afin que passant au travers de leurs corps , il puisse lever plus facilement , & être mieux préparé à végéter ; & il ajoute que , dans le comté de Devonshire où cette plante abonde , on a remarqué que les oiseaux qui s'en nourrissent , répandent cette graine dans la campagne où il croît parfaitement bien ; mais il est très-difficile de le transplanter , parce que ses racines ont peu de fibres ; c'est pourquoi , quand il est levé , & qu'il a crû pendant un an ou deux , au plus , il faut le placer à l'endroit où l'on veut qu'il reste. Quand on transplante cet arbre , ou autre de pareille nature , il faut avoir soin d'empêcher que leurs racines ne séchent avant que d'être remises en terre. Si on veut élever ces plantes , en couchant quelques-unes de leurs branches , il faut choisir celles qui sont tendres , & des plus nouvelles. Cette règle doit avoir son application pour tous les autres arbres toujours verts , tels qu'ils soient ; car il ne seroit pas possible de faire reprendre racine d'aucune manière aux branches ligneuses. Vers les mois de Mai ou de Juin , on doit planter les boutures , tirées des tiges les plus nouvelles , dans des pots de bonne

terre, en les arrosant fréquemment, & les tenant à l'ombre jusqu'à l'hiver suivant, auquel tems, on fera bien de leur donner une exposition chaude, pour les préparer à pousser, au printems, de fortes tiges. Les plantes multipliées de cette manière peuvent être transplantées avec plus de facilité, & moins de risque que celles produites de graines ou de branches couchées. Le *piracantha* se plaît dans un terrain sec & graveleux, & devient un grand arbre, si on le gouverne avec soin. Il faut éviter, s'il est possible, de lui donner du fumier, ou d'autres amendemens gras qui le détruiroient.

PIRETRE, racine médicinale, qui vient du royaume de Tunis, par la voie de marseille, dont on se sert pour appaiser la douleur des dents, & que les vinaigriers emploient aussi dans la composition de leur vinaigre. La *pirette* est une racine de moyenne longueur, de la grosseur du petit doigt, grisâtre en dehors, blanchâtre au-dedans, garnie de quelques fibres, & d'un goût âre & brûlant. La plante qu'elle produit a ses feuilles vertes & très-petites, & ses fleurs incarnat, semblables à nos marguerites.

PISSASPHALTE, sorte de bitume de couleur rousse ou noire, d'une odeur forte, gluante, visqueuse, & assez semblable à la poix ordinaire. Il découle des rochers où il s'élève du fond de la terre. On en trouve en Italie, auprès du village appelé *Castro*, à soixante milles de Rome. Il y en a une source très-abondante en Auvergne, que les habitans appellent le *pays de piège*. Le *pissasphalte* est de quelque usage en médecine; on en fait aussi un ciment mêlé avec le limon argileux.

PISENIT, plante autrement appelée *dent de lion*. Voyez ce mot.

PISSER, se dit, en terme de

maréchalerie, d'un cheval qui *pisse* le sang; cela lui arrive souvent dans les grandes chaleurs, lorsqu'on l'outré au travail, ou qu'il a quelques veines ou gros vaisseau rompus. Il y a des chevaux qui *pissent* le sang sans avoir de la fièvre; ce qui ne leur vient que d'être trop échauffés. Pour remédier à ce mal, il faut lui tirer du sang, & lui donner tous les matins trois chopines de vin émétique, fait avec vin blanc dans une infusion de foie d'antimoine, & le tenir bridé quatre heures avant la prise, & autant après: on continue ainsi, pendant six ou sept jours. Si le cheval, qui *pisse* le sang, a beaucoup de chaleur, & un battement de flanc, on lui donnera tous les soirs un lavement rafraîchissant; on réitérera la saignée, & on mêlera, dans le vin émétique, deux onces de sel polycreste. Si cette drogue dégoûte le cheval, il faut se servir, une fois ou deux, de la thériaque ou de bon orvietan. Il en faut une once.

PISTACHE, fruit d'un arbre nommé *pistachier*, dont nous parlerons ci-après. Ce fruit est une espèce de térébenthine, oblong, pointu, de la grosseur d'une noisette, verd, d'un goût doux & agréable. Il a une double écorce. L'extérieure est ridée, mince, fragile; l'intérieure est assez dure, ligneuse & blanche. Les *pistaches* sont apéritives, propres pour donner de la vigueur. On s'en sert dans la phthisie & la néphrétique. On met des *pistaches* dans des ragoûts. On en confit pour faire des dragées & des conserves. Les meilleures *pistaches* viennent d'Arabie & de Syrie. Il s'en trouve à Naples & à Venise, & de sauvages dans les bois. On doit choisir les *pistaches* pesantes, bien pleines, nouvelles, d'une odeur agréable, & d'un bon goût. On les envoie sèches de Perse,

d'Arabie, de Syrie & des Indes; elles contiennent un peu de sel volatil essentiel, & beaucoup d'huile; elles conviennent en tout tems à toute sorte d'âges & de tempéramens, pourvu qu'on en use modérément. Les confiseurs couvrent de sucre les *pistaches*, après les avoir bien émondées : quand elles ont été accommodées de cette manière, on les appelle *pistaches en dragées*; elles font d'un goût excellent. On fait de la crème de *pistaches*, & des *pistaches grillées*, des meringues de *pistaches*, des toutes & des tartellettes de *pistaches*.

PISTACHIER; cet arbre, qui porte les *pistaches*, est une espèce de térébinthe; ses feuilles sont semblables à celles du térébinthe ordinaire, mais plus grandes, nerveuses, quelquefois arrondies par le bout, & quelquefois pointues, rangées plusieurs sur une côte terminée par une seule feuille; ses fleurs sont des grappes dans lesquelles sont entassées par pelotons, des étamines chargées de sommets, de couleur purpurine; ses fruits naissent sur des pieds qui ne portent point de fleurs.

PISTE, en terme de chasse, se dit du chemin qu'ont tenu toutes sortes de bêtes. La *piste* du loup, c'est sa marche, ou sa voie. Le cerf & le sanglier ont chacun leurs termes particuliers.

PISTOLE, ou DOUBLON, monnoie d'or : il y en a de frappées en divers lieux. Celle qui a le plus de cours, est la *pistole* d'Espagne; les autres sont celles de Rome, de Milan, de Venise, de Florence, de Savoie & de Genes. Toutes ces *pistoles* sont, à-peu-près, du même poids que celles d'Espagne, c'est-à-dire, de cinq deniers six grains, au titre de vingt-deux carats; celles d'Italie sont encore de moindre poids.

PISTOLE, simplement, s'entend de la somme de dix francs.

PISTOLET, petite arme à feu; il y en a de grands qu'on porte à l'arçon de la selle, d'autres petites qu'on a à la poche.

PITCHUMON, plante de la Virginie, de la grosseur d'un cérifier ordinaire. Son bois est blanc, & ses feuilles vertes & luisantes en-dessus; son fruit ressemble un peu à la nésle, & contient plusieurs semences. Il est mou & doux, quand il est mûr. Cette plante, qui se trouve en Angleterre chez plusieurs curieux, se multiplie au mois de Mars; elle se plaît dans une terre légère, & ne veut pas être souvent arrosée. On la serre à l'approche du tems froid.

PI'E, monnoie qui vaut la moitié d'une obole, ou le quart d'un denier; elle n'est plus actuellement d'usage, & on ne la connoît que dans les redevances seigneuriales & dans les terriers, où l'on voit souvent que le vassal doit une *pité de censive*. Cette redevance, quoique foible, suffit pour marquer la mouvance de la seigneurie directe.

PITIS, petite monnoie de plomb & moitié écume de cuivre, qui a cours dans l'île de Java. Il en faut deux cents pour un sol six deniers de France.

PITTE, espèce de chanvre ou de lin qu'on recueille dans l'Amérique équinoxiale, sur-tout aux environs de la rivière d'Orenoc. Il est beaucoup plus long & plus blanc que celui qui croît en Europe, & ne se pourrit pas si facilement dans l'eau.

PIVOINE, plante dont il y a deux espèces, la *mâle* & la *féfelle*. La *pivoine mâle* est plus rare que la *féfelle*; mais on en trouve dans les campagnes, en des endroits pierreux. Elle fleurit en Mai. La semence paroît en Juin. Ses tiges

ont deux ou trois pieds de hauteur, & sont divisées en quelques rameaux. Ses feuilles sont semblables à celles du noyer, mais plus larges, plus épaisses, vertes, brunes, luisantes, couvertes sur le dos d'un peu de laine. Ses fleurs sont grandes, amples, à plusieurs feuilles, disposées en rose, de couleur quelquefois purpurine, & quelquefois incarnate, soutenues par un calice à cinq feuilles. Lorsque la fleur est passée, il lui succède un fruit composé de plusieurs cornets, blancs, drappés, luisans, renversés en bas, & qui, s'ouvrant dans leur longueur, laissent voir des semences presque sphériques, rouges au commencement, ensuite d'un bleu obscur puis noires. Ses racines sont formées en navets gros comme le pouce, de couleur rougeâtre au dehors, blanches en dedans. Sa racine, ^{sa} fleur & sa semence sont fort en usage en médecine pour les maladies du cerveau, comme pour l'apoplexie, pour l'épilepsie, & pour la paralysie. La *pivoine* est une plante pulbeuse. On éclate les racines, & on sépare les talles pour la multiplier. On le fait avec la main : mais quand les talles sont trop fortes, on emploie le couteau, ou un coin de bois. On doit avoir soin de laisser un œil au moins, & des racines à chaque talle, si l'on veut qu'elle soit bonne à replanter. On recouvre ensuite avec de la cire d'Espagne, les plaies qu'on a faites, en séparant les tailles. C'est au mois de Novembre qu'on fait cette opération. La *pivoine* aime l'ombrage. Il faut lui donner une bonne terre à potager. Les racines subsistent en terre plusieurs années. Elle se multiplie aussi de graine, comme beaucoup d'autres fleurs. Cette plante ne doit pas être changée de place, ni être serrée, si on veut que les fleurs en soient belles.

PIVOTER, en terme de jardinage & d'agriculture, c'est jeter la principale racine droit & perpendiculairement en terre. Il y a des arbres dont les racines vont naturellement à *pivoter*.

PIZE, mesure dont on se sert dans le royaume de Pégu.

PLACAGE, se dit en terme de menuiserie, des ouvrages faits de diverses feuilles ou bandes de différents bois précieux très-minces, appliquées & collées sur des fonds bâtis d'autres bois communs & ordinaires. Tous les maîtres menuisiers ont droit de travailler en *placage*. Il y en a néanmoins qui, parce qu'ils ne font que ces sortes d'ouvrages à compartiment ; sont appelés *Menuisiers de placage*, pour les distinguer des autres, nommés *Menuisiers d'assemblage*. Voyez *Menuisier*.

PLACE, lieu public. On nomme *place du change*, *place des marchands*, ou *Bourse*, les endroits où les négocians, banquiers, agens de change & autres particuliers se mêlant du commerce, s'assemblent certains jours de la semaine, pour délibérer sur les affaires.

Remettre de place en place, c'est faire tenir de l'argent d'une ville à une autre, par le moyen des lettres de change. . . . Quelquefois le mot *place* est employé pour désigner tout le corps des marchands d'une même Ville. On dit dans ce sens, la *place de Lyon*, *d'Amsterdam*, &c. . . . *Place* est encore un lieu public, où se tiennent les foires & les marchés. . . . *Place* s'entend aussi de certains endroits marqués dans les ports de mer, pour mettre les bâtimens marchands. Ce sont les capitaines des ports qui doivent marquer la *place* des bâtimens marchands, & éviter qu'ils ne se trouvent mêlés avec les vaisseaux de Sa Majesté.

PLACER, c'est ranger une chose, la mettre en sa place . . . *Placer son argent*, c'est l'employer, le mettre à profit . . . *Placer un jeune-homme*, c'est le mettre en apprentissage, dans un magasin, ou le faire entrer commis dans quelque bureau ou chez quelque banquier.

PLAIE, en agriculture & jardinage, se dit de l'entaille qu'on a faite à un arbre pour l'enter, & des marques qui en restent. Les arbres en espalier doivent avoir la tête penchée vers la muraille, de manière pourtant que l'extrémité de la tête en soit éloignée de trois à quatre pouces, & que la playe n'en paroisse pas.

PLAIN, grande cuve, dont on se sert dans les tanneries, pour mettre tremper dans l'eau de chaux les cuirs que l'on veut palmer, c'est-à-dire, dont on veut enlever le poil. *Plain-vieux*, ou *vieux-plain*, est un plain qui a déjà servi. *Plain-neuf*, ou *plain-vif*, est un nouveau-plain qui n'a pas encore servi. . . . Les mégissiers, chamoiseurs & marroquiniens se servent aussi du plain, pour la préparation de leurs cuirs & peaux.

PLAINDIN, espèce de serge, qui se fabrique en Ecosse, dont les pièces tirent ordinairement vingt-cinq aunes. L'entrée en est défendue en France, par Arrêt du 6 Septembre 1701.

PLAISIR. *Faire plaisir à soi-seul*, c'est, en termes de fauconnerie, lui laisser plumer la perdrix, ou donner quelques coups de bec.

PLANCHE, pièce de bois de sciage, peu épaisse, & de différentes largeurs & longueurs. Le chêne, le hêtre, le sapin, le noyer, le poirier & le peuplier sont les arbres dont on se sert le plus communément pour faire des planches. Voyez à leurs articles,

PLANCHE de Graveur en taille-douce, est une feuille de cuivre polie, sur laquelle on grave au burin ou à l'eau forte. Voyez Graveur. . . . *Planche de Graveur de bois*: c'est un petit ais plat, de bois de poirier, de buis, ou de quelque autre bois dur, uni & sans nœuds, sur lequel on grave en relief, avec des canifs, des échopes & des ciseaux. . . . *planche à souder*, c'est celle sur laquelle les chaudronniers mettent d'un côté leur soudure, & de l'autre, l'échelle au borax, ou celles du zinc, du sel ammoniac & de la poix-résine, lorsqu'ils se préparent à souder quelques pièces.

PLANCHE de jardin, est une division de jardin en plusieurs morceaux de terre, plus longs que larges, où l'on élève différentes fleurs ou légumes. On les appelle *couches* ou *carreaux*. Les planches d'un jardin sont séparées les unes des autres par des sentiers; leur largeur est de quatre à cinq pieds; leur longueur n'est point déterminée: elle peut être à-peu-près de la même étendue que le jardin ou le quarté dont les planches font partie.

PLANCHEYEURS, officiers de ville, établis sur les ports de Paris par les prévôt des marchands & échevins, pour placer les planches & madriers nécessaires pour parvenir sur les bateaux.

PLANCHETTE, en terme de tissutier-rubanier, est une petite planche de bois quarrée & très-mince, qui soutient la chaîne à l'endroit où le tissutier travaille.

PLANCON, ou **PLATANE**, branche de saule, de peuplier, de frêne, &c. qu'on coupe, quand elle a deux ou trois ans, & qu'on plante en terre pour lui faire reprendre racine. On l'appelle aussi *plantard* en quelques lieux. On fiche en

terre les *plançons* des arbres, dans les lieux marécageux, sur le bord des ruisseaux & dans les ptés. Il faut les aiguïset par le gtos bout, pour les mieux faire entrer; & avant que de les planter ainsi, il faut faire un trou ptofond de deux pieds, avec un pieu pointu, gtos de six à sept poudes de tour, & qu'on fait entrer en terre avec la tête d'un maillet de bois, ou d'une coignée. Ce trou fait, on y met le *plancon* à force l'enfonçant seulement avec les deux mains, puis on presse la terre contre avec le maillet, afin qu'il prenne racine. On fait de grands plans de *plançons* de saules ou de peupliers. Ces arbres dans leur tems, sont d'un grand profit.

PLANE ou **PLATANE**, c'est un arbre des plus curieux. Il n'est pas si commun en France, qu'en Italie & en Espagne, parce qu'il se plaît plus dans les pays chauds, que dans les climats tempérés. Cet arbre devient très-beau, fort droit & donne beaucoup d'ombrage. Son bois est dur & blanchâtre, aussi bien que son écorce qui est fort unie. Sa feuille ressemble à celle du sycomore. Il vient de graine en France, mais assez difficilement.

PLANE, instrument de fer tranchant, dont on se sert pour unir & polir le bois. Il y en a aussi pour l'étain & pour le plomb, mais qui sont différens de ceux qui servent pour le bois.

PLANER de l'étain, c'est le battre, avec le marteau, sur une planine de cuivre placée sur une enclume, avec un cuir de castor entre l'enclume & la platine; ce qui le rend uni tant dessus que dessous. *Planer du plomb*, c'est aussi l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre. On le dit encore de la façon qu'on donne au plomb

après qu'il a été fondu. *Planer le sable*, c'est l'unir & le dresser avec la *plane* de cuivre, après qu'il a été mouillé & labouré, avant qu'on y verse le plomb. Les ouvriers qui *plantent* l'étain & le plomb, sont nommés *planeurs*.

PLANT, lieu où l'on a planté & où l'on élève plusieurs pieds d'arbres. *Plant* se dit aussi de chaque pièce d'arbre qu'on plante. . . . *Plant* signifie aussi racine, tige. On dir, cette graine pousse son *plant*.

PLANTAIN, plante qui pousse des feuilles grandes, larges, luisantes, accompagnées en leur longueur de sept côtes élevées. Il sort d'entre ses feuilles plusieurs tiges à la hauteur d'environ un pied, rondes, soutenant un épi long, garni de petites fleurs blanchâtres ou purpurines. Chaque fleur est un tuyau fermé dans le fond, évasé en haut, découpé en quatre parties, & garni de plusieurs étamines. Lorsque cette fleur est passée, il paroît un fruit ovale, pointu ou conique. Ce fruit est une coque membraneuse, qui s'ouvre en travers, comme une boîte à savonnette, & qui renferme des semences menues de couleur rougeâtre. Sa racine est courte, grosse comme le doigt. Cette plante est vulnérable, résolutive, fébrifuge. On s'en sert dans les dysenteties, dans le crachement de sang, dans les flux immodérés des hemorrhoides.

Il y a trois espèces de *plantain*; le grand, dont les feuilles sont luisantes, larges, marquées chacune de sept nerfs en leur longueur; le moyen qui diffère du précédent, en ce que ses feuilles, ses tiges & ses épis sont couverts d'un poil blanc & mou, & en ce que sa racine est un peu plus grosse; enfin le long, ainsi appelé, parce que les feuilles sont longues, étroites, pointues

comme le fer d'une lance. Le *plantain* croît dans tous les lieux herbeux, sur-tout les deux dernières espèces.

PLANTARD, c'est ainsi qu'on appelle les grosses branches de saule, d'aulne, de peuplier, &c. qu'on choisit pour planter, lorsqu'on étête ces sortes d'arbres ; & on les appelle *plantards*, jusqu'à ce qu'ils poussent des branches.

PLANTAT, en terme d'agriculture, c'est une vigne qui n'est plantée que depuis un an.

P L A N T E, corps organisé, qui a essentiellement une racine, & peut-être une semence, & qui produit le plus souvent des feuilles, des tiges & des fleurs. Les tulipes & les anémones sont regardées comme les plus belles plantes. On fait venir des plantes de graine, de bouture, de racines, de provin & de feuilles. Plusieurs ont écrit l'histoire des plantes. Parmi nous, Tournefort, de l'Académie royale des sciences, est connu par son excellent ouvrage, intitulé, *Elémens de botanique*, ou *Méthode pour connoître les plantes*.

Plante annuelle, est celle dont la racine meurt pendant l'année, après avoir porté ses fleurs & ses graines, comme le froment, le seigle & autres.

Plante bisannuelle, est celle qui ne donne des fleurs & des graines que la seconde & même la troisième année après qu'elle a levé, & qui périt ensuite ; telles sont le fenouil, la menthe & d'autres.

Plante étoilée, est une plante qui s'élève & s'allonge trop ; telles sont les plantes qui sont trop dressées.

Plante marine, est une plante qui croît dans le fond de la mer, comme le corail, la madrepore, &c.

Plante maritime, est une plante qui naît sur le bord de la mer,

comme la soude, la bacile, &c.

Plante à parasol, est une plante dont les fleurs sont à parasol, comme le fenouil, l'angelique, &c.

Plante trapue, est une plante ramassée dans sa taille, & dont le pied est fortifié.

Plante verticillée, est une plante dont les feuilles sont verticillées, comme la menthe, le marrube, &c.

Plante vivace, est une plante dont la racine ne périt pas, après qu'elle a donné sa semence. On en trouve plusieurs parmi celles-ci, qui sont toujours vertes, comme le cabaret, le violier, &c. & d'autres qui perdent leurs feuilles pendant une partie de l'année, comme le pas-d'âne, le pied de veau, la fougère, &c.

En général, on peut diviser les plantes en plantes parfaites & en plantes imparfaites. Les plantes parfaites sont celles qui portent des fruits ou des semences. Elles sont *boiseuses* ou *non-boiseuses*. Les plantes *boiseuses* sont celles qui ont des racines, troncs, branches & rameaux de bois. Elles se nomment *arbres*, lorsqu'elles excèdent la hauteur de dix à douze pieds. Les *non-boiseuses* se réduisent à six genres, savoir, les *fibreuses*, les *ligamenteuses*, les *bulbeuses*, les *tubéreuses*, les *charnues* & les *genouilleuses*. On nomme *arbrisseaux* les plantes qui croissent à la hauteur de dix à douze pieds ; *arbustes* ou *plantes ligneuses*, celles qui sont plus petites que les *arbrisseaux*, & les dernières en grandeur de cet ordre Les *plantes fibreuses* sont celles qui ont des racines menues & déliées, comme des fibres ou filets. Les *ligamenteuses* ont leur racines plus grosses que les fibreuses, les ayant semblables à de menus cordages ou ligamens, dont les unes sont fort longues, les autres plus courtes. Les

Bulbeuses ont des racines fibreuses & ligamenteuses, & avec cela, des oignons ou bulbes, qui sont presque toujours composées de plusieurs gouffes ou enveloppes, (excepté quelques-unes) qui n'ont que des écailles qui forment leurs bulbes, à la manière des pommes d'artichauts : on les nomme *bulbe écailluses*. Il y a des *plantes* aux bulbes auxquelles on ne donne pas le nom d'*oignons*. On dit des *pattes d'anémone*, des *griffes de renoncules*, parce que leurs oignons ressemblent à des pattes ou à des griffes Les *tubéreuses* ont aussi des fibres ou ligamens, comme les précédentes, &, outre cela, des tubercules, qui sont des racines rondâtres, de couleur rousse, ou brune pour la plupart, n'ayant ni peau, ni écailles. Elles jettent plusieurs tiges, & diffèrent en cela des bulbes qui n'en produisent qu'une à la fois sur chaque oignon Les *charnues* ont leurs racines grosses, sans enveloppes, auxquelles sont attachées quelques fibres, raves & navets; ou bien elles sont plusieurs, comme dans les *pivoines* & les *asphodelles* Les *genouilleuses* ont des fibres ou ligamens, & des racines épaisses, qui demeurent à fleur de terre. Elles ne sont unies, ni de même venue, mais elles sont composées de plusieurs pièces, qui toutes se trouvent jointes ensemble, à la manière d'un genou, qui joint la cuisse avec la jambe.

Les *plantes imparfaites* sont celles qu'on a cru provenir de pourriture, ou de suc & de sels végétales. Elles ne portent ni fruits, ni semences sensibles, & sont, par rapport aux *plantes parfaites*, ce que sont les insectes par rapport aux animaux parfaits. On emploie, en médecine, presque toutes les espèces de *plantes*.

PLANTER, c'est mettre des plantes en terre, pour acquérir la perfection qui leur convient, tant à l'égard des arbres fruitiers, pour devenir grands & donner des fruits, qu'à l'égard des arbrisseaux & arbres non fruitiers, pour croître, grandir & grossir, aussi-bien qu'à l'égard des plantes, pour arriver à l'état où elles doivent être, pour être consumées. Ainsi on *plante* des laitues pour pommer ou pour blanchir, des chicorées, des choux, &c. On *Plante* aussi des fraisiers, des melons, &c. pour avoir de leur fruit. Les jardiniers observent certains jours & certaines saisons, pour semer & pour planter.

La beauté des arbres dépend absolument des soins qu'on apporte à bien préparer la terre, avant que de planter. Les fautes qu'on y fait, dans le commencement, deviennent irréparables, parce qu'il est presque impossible de fouiller, ni de porter aucun amendement au-dessous des racines d'un arbre, lorsqu'il est planté. Pour bien préparer la terre, il faut, dans les grands plants, ouvrir des trous plus ou moins grands, selon qu'elle a plus ou moins d'amendement. Dans les meilleurs fonds, on les doit faire de six pieds en quarré, & si l'on y plante des poiriers, les creuser de deux pieds de profondeur, & d'un pied seulement pour les pommiers; car si ces trous sont plus creux, les racines suivent la bonne terre, & descendent jusqu'au fond, où étant enfermées, & n'y trouvant pas assez de nourriture, elles languissent, au lieu que les arbres étant plantés fort haut, leurs racines courent sur la superficie de la terre, qui est toujours la meilleure. Ils profitent avec plaisir, & rapportent leurs fruits plus gros & mieux nourris. En fouillant les trous, la terre qu'on en tire n'est

pas également bonne : on ne doit prendre que la meilleure pour les remplir ; la terre de dessus est toujours la plus excellente , & celle du fond est comme morte & incapable de produire. On ne doit jamais la remettre au fond du trou. Si ceux qui *plantent*, pouvoient avoir la patience de laisser , pendant une année les trous ouverts , le fond en deviendroit meilleur ; & la terre qui en auroit été tirée , seroit bien plus capable de produire , après qu'elle auroit reçu les influences & la chaleur du soleil. Ces trous étant ainsi sonillés , avant que de les remplir , il en faut bien labourer le fond , y mettre un pied de hauteur de la meilleure terre , & répandre par-dessus du fumier pourri on haché , d'un demi-pied de haut , & le labourer deux ou trois fois , jusqu'à ce qu'il soit bien mêlé avec la terre ; d'autant que si le fumier demeure tout ensemble , il s'échauffe & gâte les racines , au lieu de les faire profiter : ensuite on met un second lit de terre , de pareille hauteur que le premier , & par-dessus un demi-pied de fumier. On les mêle bien ensemble , s'il en est besoin : on y ajoute encore un troisième lit , & ainsi on remplit le trou , jusqu'à un demi-pied plus haut que la terre ordinaire , car le fumier s'affaïsse en se pourrissant. Cela se doit faire selon que la terre a plus ou moins besoin d'être amendée , mais toujours plutôt avec profusion qu'avec avarice. Si l'on n'a pas assez de fumier pour en mettre trois lits , il faut nécessairement amender le fond du trou , parce qu'après qu'il est rempli & que l'arbre est planté , on ne sçauroit plus rien y porter , au lieu que le dessus de la terre est toujours aisé à fumer.

Dans les terroirs humides , &

qui n'ont pas grand fond , il n'est pas nécessaire d'y faire des trous pour y *planter* ; mais après avoir amendé la terre , selon son besoin , il est meilleur de poser les arbres dessus , sans les enfoncer , & de couvrir les racines de terre , de gazon haché & bien délié , d'un pied & demi de hauteur , & de quatre ou cinq autour de la tige. Il faut empêcher , autant qu'on le peut , que les racines ne pivotent , principalement celles des poiriers ; ainsi , en *plantant* , on doit couper quarrément & non point en pied de biche , toutes les racines de dessous , & celles qui descendent. Les arbres qui seront ainsi *plantés* sur terre , pourront trois ans après le mois de Novembre , être fumés commodément par-dessus les racines.

Pour bien *planter* les espaliers contre les murailles , il faut ouvrir une tranchée de huit pieds de large , sur trois de profondeur , éloignée d'un demi-pied de la muraille. En creusant cette tranchée , il faut séparer la bonne terre d'avec la mauvaise , éplucher toutes les pierres & toutes les racines , s'il y en a , pour la remplir de la même manière qu'on a dit pour les trous. Comme on doit *planter* les espaliers avec un plus grand soin que les autres plants , on doit être curieux , si la terre de la tranchée n'est pas bonne , d'en faire rapporter de meilleure ou du gazon haché , & d'y mettre une fois plus de terre que de fumier. Si on ne peut pas faire des tranchées si larges , on doit se contenter dans le commencement , de les ouvrir de quatre pieds , pour , après deux ou trois années , les élargir , selon que les arbres en auront besoin. Quant aux arbres en buisson , il est quelquefois nécessaire d'ouvrir les tranchées , & de les remplir avec le même soin que celles

celles des espaliers ; quelquefois il suffit aussi de faire des trous de six pieds en quarré , & de les bien amender. Cette différence dépend de la qualité de la terre , & de la bonté du fonds.

Passons au choix des arbres qu'on veut planter. Il est bon de les remarquer dans les pépinières , dès la mi-Septembre , de prendre garde à la figure , à la grosseur , à l'écorce , & aux racines , quand il est arraché. Les espaliers souffrent plutôt des arbres tortus , que le buisson. On ne doit faire cas que de ceux qui ont passé vigoureusement dans l'année , qui ont la feuille & le bout du jet sains , l'écorce noire & luisante , sans gomme ni chancre. Les arbres élevés dans une mauvaise terre , n'y trouvant que peu de nourriture , n'y poussent aussi que peu de racines ; & ils ne peuvent jeter qu'un bois petit , jaunâtre & moussu ; quoiqu'ils soient transplantés dans un fond excellent , n'ayant que peu de racines , ils sont dans l'impuissance de ramasser abondamment la bonne nourriture qu'ils y rencontrent , & leur écorce desséchée & altérée par le manque de nourriture , ne peut pas recevoir la sève. Au contraire , les arbres arrachés dans une bonne terre , ont toujours beaucoup de racines ; leur bois est vif & vigoureux , & ils reprennent bien ; les pêchers qui ont plus d'un an de greffe , ou qui ont été greffés sur de vieux amandiers , gros de quatre à cinq pouces , ne valent rien , & ne poussent pas sur le vieux bois. Les pruniers , les abricotiers , les azeroliers & les poiriers sont bons , de trois à quatre pouces , même de deux pouces & demi , & quand ils auroient trois ans de greffe. Les pommiers de paradis , & les cerisiers précoces sont bons d'un pouce & demi. Les arbres de tige doivent être choisis

Tome III.

bien droits , de six bons pieds de haut , dont le bas doit avoir cinq à six pouces de grosseur , & le haut trois à quatre pouces. Pour les poiriers à haute tige , il faut les prendre greffés sur franc , & non sur coignassiers , & un pivot qui résiste au gros vent , au lieu que les poiriers greffés sur coignassier , ne sont que couvrir à fleurs de terre , & s'éclatent souvent. Cependant on peut en mettre dans une terre humide & grasse , à l'abri de quelque mur , car ceux greffés sur franc , ne donnent du fruit qu'à trois ans. Les arbres nains , & ceux d'espaliers , doivent être d'un seul brin , & d'une seule greffe , & avoir de bons gros yeux qui promettent des branches belles & dociles , sur-tout pour les pêchers. Il faut que la graine en soit saine , & placée ni-trop haut , ni trop bas pour l'espaliers & pour le buisson qui ne doivent , ni l'un ni l'autre , commencer qu'à six ou sept pouces de l'arbre. Si l'arbre est destiné pour le plein vent , il faut qu'il ait , à la tête , quelques branches qui puissent la former à-peu-près ronde ; c'est une marque de vigueur , quand la greffe est recouverte. Si on est obligé de prendre un arbre qui ait deux greffes , il faut couper la plus foible.

Quand les arbres , qu'on veut choisir , sont déjà arrachés , & hors des pépinières , il faut prendre garde s'ils ne sont pas trop vieux arrachés , s'il n'ont point l'écorce ridée & desséchée , le bois sec , la greffe étranglée par la filasse , & sur-tout s'il ont les racines bien conditionnées. Il faut qu'elles soient grosses à proportion de l'arbre , du moins qu'il y en ait quelqu'une qui approche de la grosseur de la tige. Quand il n'y a que du chevelu , c'est une marque de foiblesse ; ce n'est pas même un bon signe , quand il y a trop de chevelu. Les princi-

A a

pales racines ne doivent être ni pourries, ni éclatées, ni fort écorchées, ni fort rongées, ni sèches, ni dures; aussi pour arracher un arbre, il faut faire un grand trou tout autour, & l'enlever adroitement & doucement, sans rien forcer. Les racines doivent être si bien disposées, qu'on y en puisse toujours trouver un étage de bonnes, qui feront, à-peu-près, le tour de la tige, quand on en aura coupé les mauvaises. Il faut sur-tout que les bonnes soient tournées du côté de la bonne terre. On doit sur-tout faire cas des racines nouvellement faites; elles viennent communément près de la superficie de la terre. Les vieilles sont raboteuses, noirâtres aux poiriers, pommiers, pruniers, cerisiers, &c. Les jeunes y sont rougeâtres & assez unies: aux amandiers elles sont blanchâtres, & jannâtres aux mûriers. C'est une science que d'habiller & de préparer les arbres qu'on veut planter, à moins que ce ne soient des arbres qu'on replante dans l'instant même qu'on les a arrachés. Il faut couper tout le chevelu, le plus près qu'il se peut; car ce chevelu, pour peu qu'il reste à l'air, de blanc qu'il étoit, noircit, & carie le reste des racines. Les fausses racines qu'on doit retrancher, sont celles qui paroissent plus menues que les autres. Les racines d'en-bas sont les plus vieilles; & on les coupe, quoique les plus grosses, quand celles de dessus sont assez fortes, parce qu'il faut donner la préférence aux jeunes. S'il y a trois racines proche l'une de l'autre, il faut couper celle des côtés, & tailler toujours de manière que celles qui pousseront ne puissent se nuire. Les racines, toutes taillées, doivent, autant qu'on le peut, faire la figure que sont les doigts, quand on les écarte pour prendre une boule. Le

pivot est inutile aux buissons & aux espaliers, il ne fait que diminuer la nourriture des autres racines. Celles qu'on conserve, doivent être tenues courtes, à proportion de leur longueur, qui est au plus de huit à neuf pouces pour les arbres nains, & d'un pied pour ceux de tige; ce qui s'entend des grosses racines, les foibles ne devant avoir que trois à quatre pouces de long. Celles du mûrier & de l'amandier demandent un peu plus d'étendue, parce que les unes sont fort molles, les autres fort sèches & dures. Si on les laisse trop courtes, elles courent risque de périr. Deux ou trois bonnes racines bien placées valent mieux que vingt médiocres qui ne feroient que s'affamer.

Les arbres destinés en buisson, ou en plein air, doivent être préparés de manière que, sans être plantés, ils puissent se tenir droits comme des quilles; mais ceux pour l'espalier doivent être tenus un peu couchés, & il en faut retrancher les racines qui tourneroient du côté de la muraille. Quand les racines d'un arbre sont ainsi séparées, on lui décharge la tête, pour qu'il souffre moins par la transplantation, & on raccourcit la tige, suivant l'usage auquel on le destine. On laisse aux arbres nains, depuis six jusqu'à dix pouces de tige au-dessus de la greffe, avec cette différence que dans les terres sèches, il faut les tenir plus bas que dans les terres humides. Il faut à la tige d'un pêcher qu'on ravale, deux ou trois bons yeux; sinon il ne pousse que du sauvageon. Il ne faut ravalier l'arbre que dans le moment qu'on le va planter. On donne six ou sept pieds de tiges en toutes sortes de terres aux arbres à plein vent.

Ceux qui plantent, ou qui font planter, doivent être soigneux, soit pour les espaliers, soit dans les

grands *plants* de bien espacer les arbres, suivant leur espèce, & de ne point les trop presser & les trop éloigner. Les arbres deviennent plus forts, & s'étendent davantage dans les terres fortes, que dans les légères. Selon que les grands *plants* sont exposés aux vents, il faut plus ou moins les presser. Les arbres se défendent bien mieux des vents, lorsqu'ils sont ferrés. Dans les terres sablonneuses, on donne aux arbres fruitiers deux pieds de moins de distance, que dans les terres fortes; mais les pêchers, les abricotiers, même les poiriers, qui jettent plus de bois que les autres, demandent aussi plus d'espace: dans les bonnes terres que l'on entretient de labour, & où l'on sème sous les arbres, la distance ordinaire entre les poiriers, ou les pommiers, doit être de huit à dix toises. Si la terre reste en pâture pour les bestiaux, il suffit de les planter à quatre ou cinq toises. Si les lieux sont exposés aux grands vents, il ne faut pas les éloigner de plus de trois à quatre toises, afin que les arbres, étant pressés, se conservent les uns les autres. Les fruits à noyau, soit à haute tige ou en buisson, doivent être plantés à trois toises les uns des autres. Il suffit d'espacer à douze ou quinze pieds, suivant la bonté de la terre, les cerisiers greffés sur d'autres cerisiers de racine, parce qu'ils ne poussent pas tant de bois. On met, de douze pieds en douze pieds, les poiriers sur coignassiers plantés en buisson par allées de tout sens, mais dans les terres aquatiques, de quinze pieds en quinze pieds, afin qu'étant plus éloignés, ils aient plus d'air & de soleil. Si l'on n'en fait qu'une rangée, on les approche de huit à neuf pieds, parce que se joignant plutôt, ils forment mieux la palissade; & ils ne peuvent s'entretenir, ayant

assez d'air des deux côtés. On donne aux poiriers & pommiers en buisson, entés sur franc, dans les terres légères & sablonneuses, dix-huit pieds, & vingt-quatre dans les meilleures, de même que dans les grands *plants*. Si l'on fait plusieurs allées des pommiers entés sur paradis, la règle est de les éloigner de neuf pieds les uns des autres. Si l'on n'en plante qu'une seule rangée, on peut les espacer de six pieds en six pieds. Les pêchers, les abricotiers, les pruniers en espaliers doivent être à quinze pieds les uns des autres dans les terres légères, à dix-huit dans les terres fortes. Pour les poiriers, on les plante à huit, dix & douze pieds, selon la qualité de la terre. On vient de donner beaucoup de distance aux arbres fruitiers, mais c'est pour qu'ils aient plus de grace. Il y en a qui n'en donnent qu'un tiers de moins d'espace.

Pour les avenues & les routes, il faut observer deux choses, la largeur des allées, & la distance entre les arbres. On ne peut régler la largeur des allées, elle doit être proportionnée à leur longueur & à la situation des avenues; cela dépend de la prudence & de l'esprit de celui qui en ordonne. Pour la distance entre les arbres, elle doit être différente, selon leurs différentes espèces. Les tilleuls & les ormes doivent être plantés à deux toises l'un de l'autre. Les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers à quatre, cinq & six toises; les chênes & les hêtres, dont on voit beaucoup d'avenues en Normandie, à neuf pieds l'un de l'autre; les pins & les sapins, à quatre toises, à cause de l'étendue de leurs branchages. Tous les arbres à hautes tiges, qu'on place dans les avenues ou ailleurs, se plantent en allée, en quarré, soit simple, soit en échi-

quier, soit en quinconce. Il faut éloigner les arbres à plein vent, des arbres nains & des maisons. On doit les choisir pareils en hauteur & en grosseur, & les planter au cordeau, dans un terrain de niveau, assez éloignés les uns des autres, pour qu'ils ne s'affament point, & assez près pour qu'ils puissent se garantir des vents, & plaire à la vue.

Les arbres ne sont bons à replanter, que lorsqu'ils sont entièrement hors de sève, parce que s'il leur en reste, quand on les arrache, n'ayant plus de nourriture, ils se fanent; & leur écorce, qui est encore tendre, se ride, se dessèche, & est moins susceptible de la nouvelle sève, quand elle commence à monter au printemps. La chute des feuilles, dans tous les arbres, fait connoître que la sève les abandonne. Les arbres qui ont les feuilles jaunes & malades, ont peu de sève, & ils se dépouillent aussi-tôt. Dans les terres sèches, la sève manque plutôt que dans celles qui sont humide, & l'on peut en arracher plutôt les arbres, ou les y replanter. En général; tous les plants se doivent faire aux mois de Novembre & Décembre: & ceux qui sont fait le plutôt, sont toujours les meilleurs. Dans les terres trop humides, & pleines d'eau, il faut attendre, à planter, à la fin du mois de Février ou de Mars, & même au commencement d'Avril, afin que, pendant l'hiver, les eaux ne pourrissent pas les racines qui, n'étant pas reprises, ne sont pas assez fortes pour résister à la trop grande humidité. Dans les terres légères, au lieu de planter, comme on le doit, en Novembre, ou Décembre, si on diffère à le faire jusqu'au printemps, on le peut encore, pour ne pas perdre une année, si on a la précaution de faire arracher les arbres, environ quinze jours

avant que de les planter, pour retarder la sève, & qu'on les mette dans la vieille terre jusqu'à ce que la nouvelle soit souillée. Il faut toujours choisir une belle journée pour planter, parce que la terre est plus meuble & plus sèche, & plus aisée à manier. C'est pour cette raison qu'on ne doit jamais planter durant la pluie, ni par un tems de neige; & comme le mois de Janvier est plus sujet à l'un & à l'autre, il est aussi moins propre à planter.

Après qu'on a planté les arbres avec tous les soins nécessaires, il faut, dans les grands plants, si les tiges sont un peu foibles, mettre, à chaque pied, un pieu qui soit fort, & haut de cinq pieds hors de terre, pour que les vents ne puissent ébranler les arbres. Ce pieu doit être plus court que la tige, afin qu'il ne gêne par les branches. Dans les lieux où les bestiaux vont pâturer, il faut encore garnir d'épines chaque pied d'arbre, afin qu'ils n'en osent approcher, ni s'y frotter, & comme ces épines peuvent écorcher & offenser l'écorce qui est tendre, & lui causer des chancres qui font mourir les arbres, il faut, avant que de les garnir d'épines, couvrir toute leur tige de paille longue. Il faut avoir la même précaution pour les arbres qui sont levés dans une pépinière; car ayant toujours été à l'ombre, & à couvert du soleil, leur écorce est si tendre & si délicate, que si tout d'un coup elle étoit exposée aux fortes gelées, & aux grandes ardeurs du soleil, principalement dans les terres arides & brûlantes, elle se sécheroit, deviendrait vilaine, blanchâtre & moussue; c'est pourquoi, pour la conserver belle & nette, il faut la couvrir de paille pendant six ans, jusqu'à ce que les arbres aient pris leur force, & se

soient accoutumés au grand air; il y a des espèces d'arbres délicats & difficiles à reprendre, comme les pins & les sapins; il faut leur donner leur même situation, & les tourner aux mêmes expositions du soleil & de la gelée qu'ils avoient avant que d'être arrachés, parce que, de cette sorte, ces arbres délicats, recevant les mêmes impressions de l'air, ne se ressentent presque point du changement. Pour cet effet, en les arrachant, il faut marquer à la tige, le côté qui est exposé au septentrion ou au midi, pour leur rendre, en les replantant, la même exposition.

PLANTER UNE FORME, en terme de sucrerie; c'est la mettre sur son pot pour lui faire son fond, & la préparer à recevoir la terre qui blanchit la cassonade.

PLANTEUR, jardinier qui plante des arbres. . . *Planteur* est aussi le nom que les Anglois donnent à ceux qui passent dans des nouvelles colonies pour y établir des plantations.

PLANTOIR, instrument de jardinage avec lequel on plante; c'est un petit fer pointu & emmanché qu'on appelle autrement une *houlette*; mais un *plantoir* pour les plantes d'un potager qui n'ont que peu de racines, & pour lesquelles il ne faut que faire un trou en terre, est un simple morceau de bois rond & pointu par en-bas, avec une manière de manche par en-haut. C'est ainsi qu'on plante les poireaux, les choux, les laitues, les chicorées, &c. Il y a encore les *plantours* des planteurs de bois, qui est plus grand & plus gros, & qui a la partie d'en-bas large d'environ trois pouces, & ferrée pour entrer plus aisément.

PLAPPER, petite monnaie qui se fabrique, & n'a cours qu'en basse Suisse; elle vaut six raps, & environ un sol de France.

PLAQUE, en terme des eaux & forêts, est la marque du marteau qu'on met sur les arbres pieds-corniers, pour tirer des alignemens de l'un à l'autre, qu'on appelle autrement miroir.

PLAQUES; ce sont de certains morceaux d'or & d'argent, qui ont retenu la figure des vaisseaux où ils ont été fondus. On tire, des Indes & d'Espagne, de l'or & de l'argent en *plaque*. . . *Plaques* se dit aussi de certaines grandes pièces de cuivre, peu épaisses, plus longues que larges, dont les pieds sont différens, qui s'emploient par les graveurs en taille-douce, & par les chauderoniers. . . *Plaque-sein*, espèce de petite écuelle de plomb un peu en ovale, dans laquelle les vitriers détrempent le blanc dont ils signent ou marquent les endroits des pièces de verre qu'ils veulent couper au diamant.

PLAQUÉ. *Cuir plaqué*; ce sont les cuirs forts qui ont été plamés, tannés & séchés, après avoir été tirés de la fosse au tan.

PLAQUER LE GAZON, terme de jardinage. Voyez *Gazonner*.

PLASMES, émeraudes brunes, qui étant broyées, servent à certains remèdes. Il faut choisir celles qui sont d'un verd un peu clair.

PLAT; nom qu'on donne quelquefois aux bassins des grandes balances destinées à peser les marchandises de grands poids & de grand volume. . . *Plat* se dit encore, dans le commerce de cuivre, des plaques de rosette qui n'ont reçu aucune façon, & qui sont telles qu'on les apporte des mines. . . . *Plat de verre*, est un grand morceau de verre, de figure ronde, au milieu duquel il y a un gros nœud qu'on nomme *ail de bœuf*, ou *boudine*. Le plat de verre a un peu plus de deux pieds de diamètre; il sert à faire des vitres.

PLATA, terme espagnol qui signifie de l'argent, c'est l'opposé du terme *veillon*; qui signifie *cui-vre*. On se sert de ces deux termes, non seulement pour distinguer les espèces fabriquées avec ces deux métaux, mais encore pour mettre de la différence entre plusieurs monnoies de compte, dont les Espagnols se servent dans leurs écritures.

PLATA-BLANCA, sorte de minéral qui se trouve dans les mines d'argent du Potosi. Il est blanc, tirant sur le gris, & mêlé de quelques taches rouges & bleuâtres.

PLATEAU, planches quarrées & plates dans l'entre-deux desquelles on met les étoffes sous la presse.... *Plateau* se dit aussi des bassins de bois des grosses balances.

PLATEAU, chez les jardiniers, se dit des cosles de pois, lorsqu'elles sont encore jeunes & tendres, & que les pois n'y sont pas encore bien formés. On dit, Mes pois ne sont encore qu'en plateau.

PLATEAUX, en terme de vénerie, sont les fientes & les fumées des bêtes fauves qui sont plates & rondes, & qu'on voit encore en forme de bouzards.

PLATE-BANDE, chez les jardiniers, se dit des planches de fleurs qui sont ménagées le long des murs, ou à côté des parterres, bordées de buis, où l'on met aussi les plantes & arbustes qui servent à l'ornement des jardins; elles ont d'ordinaire trois pieds de large, ou six. Les *plates bandes* de parterre sont de phantaisie; les unes sont toutes unies & plates, ornées simplement, dans le milieu, d'un massif de gazon, détaché du buis par deux petits sentiers à côté, garnis de sable rouge, de mâche-fer, ou sable, à l'ordinaire. Quelquefois pour y donner du Relief, on y met des ifs, des vases, ou des pots de fleurs, d'espace en espace, posés sur des

pierres, au milieu du massif.

PLATILLE; ce sont des toiles de lin, très-blanches, qui se fabriquent à Cholet en Anjou, & à Beauvais en Picardie. Les Espagnols sont ceux qui en font la plus grande consommation. Le surplus sert au commerce qui se fait dans quelques ports des côtes d'Afrique. Ces toiles sont par petites pièces de cinq aunes, sur trois quarts & demi de large. On fabrique en Silesie, & sur-tout à Breslaw, quantité de toiles du même nom, & à - près de la même qualité que celles ci-dessus. Elles ont la même destination, & les Hambourgeois en font l'exportation.

PLATINE, terme propre à différentes machines des arts & métiers.... Chez les épiciers ciriers, c'est un instrument de buis dont ils se servent pour rouler leurs bougies & leurs cierges sur la table.... Chez les pâtisseries, c'est un rond d'étain sonnant, avec un pied en forme de grande soucoupe qu'ils mettent à l'étalage de leurs boutiques... Dans les moulins à sucre, c'est une pièce de fer acéré, longue de six pouces, & large de trois, sur le milieu de laquelle on a pratiqué deux ou trois enfoncemens pour recevoir la pointe du pivot du grand roule; elle s'emboîte dans ce qu'on appelle la *table du moulin*.... Dans les imprimeries, *platine* est une partie de la presse, qui est au-dessous de l'arbre, & qu'on fait hausser & baisser par le moyen du barreau.... Enfin les *platines* du métier sur lesquelles travaillent les tissutiers-rubaniers, aux tissus d'or & d'argent & aux rubans façonnés, sont de petites lames de plomb qui pèsent environ un quarteron chacune, & qui sont attachées au bout des ficelles qui font tomber les hautes-lisses & les marches du métier.

PLATRE, pierre fossile, qui sert à plusieurs usages dans les bâtimens, & que l'on emploie aussi dans la sculpture, pour mouler & faire des statues, des bas-reliefs, & autres ornemens d'architecture. Il y a deux sortes de plâtre, le *plâtre crud* & en pierre, & le *plâtre cuit & battu*. Le *plâtre crud*, qui est tel qu'on le tire de la carrière, est du nombre des pierres que l'on nomme *moilons*. Il se mesure & se vend à la toise, comme les autres moilons, & est propre, ainsi qu'eux, à être employé dans les édifices, mais seulement dans les fondemens, parce qu'il s'amolitaîsément à l'air... Le *plâtre cuit* est celui que le plâtrier, ou chauxfournier, a mis au feu, & calciné dans un four, & qu'il a ensuite battu & réduit en poudre. Celui qui sert de liaison, & comme de ciment, dans les bâtimens, se vend au muid, qui est de trente-six sacs; chaque sac, suivant les ordonnances de police, doit être de deux boisseaux radés; en sorte que le muid de *plâtre* contient soixante-douze boisseaux. C'est ce *plâtre* qui, bien tamisé & réduit en poudre impalpable, sert aux ouvrages de sculpture & d'architecture. Il est bon aussi à enlever les taches de graisse de dessus les étoffes de soie & de laine. Le *plâtre* qui se tire des carrières de Montmartre, près Paris, est estimé le meilleur de ceux qu'on emploie dans les bâtimens. Il s'en fait aussi d'assez bon à Gagny, Montreuil, & près de Creteil, villages aux environs de Paris. On trouve dans les carrières, qui produisent le *plâtre*, une sorte de faux-talc, qui sert à contrefaire toute sorte de marbre. Voyez *Gyp*. On nomme *plâtrier*, celui qui brûle, qui bat, qui vend, & qui voiture le *plâtre*; & *plâtrière*, la carrière d'où on le tire.

PLATTE. Voyez *Plata*.

PLEIGE, caution qui s'oblige, en justice, de représenter quelqu'un, ou de payer la somme ordonnée par le juge, en cas qu'il ne le représentât pas au jour marqué. En France, & sur-tout à Paris, les marchands qui sont arrêtés prisonniers pour dettes, se servent quelquefois de ces cautions judiciaires, pour avoir la liberté de traiter eux-mêmes avec leurs créanciers. Cet usage a son utilité, mais il est très-dispendieux. On ne peut jouir de cette liberté à caution, & sortir de prison, en la garde d'un huissier, que le juge ne l'ait ordonné contradictoirement avec la partie. *Pleiger*, c'est cautionner en justice, comme on vient de le dire.

PLEIN. Voyez *Plain*.

PLEIN, en terme de fauconnerie : on dit, Un oiseau va de plein, c'est-à-dire, qu'il vole les ailes étendues, & sans les remuer.

PLEION, ou **PLEYON**, menu osier, dont se servent les vanniers & les tonneliers. *Pleion* est aussi de la paille de seigle la plus grosse & la plus longue.

PLETS, étoffe qui se fabrique en Ecosse, & dont les pièces contiennent vingt-quatre aunes. Il y en a aussi quelques manufactures à Leyde en Hollande.

PLEURER. On dit, en agriculture, que la *vigne pleure*; ce qui lui arrive, lorsqu'elle est en sève. Il y a des arbres qui *pleurent* l'encens; les sapins & les pins *pleurent* la résine.

PLEURES; nom qu'on donne aux laines qui ne se coupent que sur les bêtes mortes; elles sont d'une très-mauvaise qualité, & ne s'emploient que dans les couvertures les plus grossières.

PLEURESIE, douleur de côté, piquante & très-violente, causée par l'inflammation de la plevre, souvent aussi de la partie externe

du poulmon, accompagnée de fièvre aiguë, de difficulté de respirer, & ordinairement de toux, de crachats sanguinolens. Voyez le *Dictionnaire de santé*.

PLI ; ce qui empêche qu'une chose ne soit unie. Les *mauvais plis* & les *faux plis* font un tort considérable aux étoffes. . . . *Pli* est aussi la marque qui reste sur une étoffe, après avoir été pliée.

PLIAGE, c'est la façon de plier les étoffes. On plie les étoffes de laine, après qu'elle ont été faudées sur un espèce de table qu'on appelle *plioir*. On les met ensuite en presse. Les marchands, qui achètent des manufacturiers, doivent prendre garde au *pliage*, examiner sur-tout si le pli de la longueur est bien au milieu, s'en trouvant quelquefois qui, pour faire paroître plus de largeur à l'étoffe, mettent le pli plus d'un côté que de l'autre. . . . *Pliage*, est aussi l'action de plier les soies & les fils au sortir de la teinture, pour ensuite les mettre en botte.

PLIE, poisson de mer & d'eau douce, large & plat, dont il y a deux espèces, le grand & le petit. Le grand est celui qu'on nomme *plie*, en françois ; le petit, qui est presque carré, est connu sous le nom de *quarlet*. Celui-ci est parsemé de taches rougeâtres & jaunâtres ; l'un & l'autre ont une chair blanche & molasse. Ces poissons quittent souvent la mer pour vivre dans l'eau douce ; mais il valent mieux pêchés dans la mer. Ils contiennent, dit *Lemery*, beaucoup d'huile, de phlegme, & médiocrement de sels volatils. Leur cher nourrit beaucoup, elle adoucit les âcretés de la poitrine, parce qu'elle contient un suc huileux, visqueux & balsamique, propre à s'attacher aux parties solides, & à embarrasser les sels âcres qui picotent les poulmons ;

elle lâche aussi le ventre, par le secours de ce même suc, qui relâche un peu les fibres de l'estomac & des intestins, qui rend le voies plus coulantes, & qui amollit & liquéfie les matieres grossieres, contenues dans les intestins. La *plie* & le *quarlet* conviennent en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, & principalement aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. On fait frire ces poissons ; mais ils boivent beaucoup de friture, ce qui les rend plus difficiles à digérer. Ils sont plus sains sur le gril, & ensuite accommodés à la sauce blanche.

PLIER LES ETOFFES. Voyez ci-dessus *Pliage*.

PLIER UN EVENTAIL ; c'est, en terme d'éventailiste, le monter & y mettre le bois. Il se dit quelquefois seulement des plis qui se font au papier, pour le mettre en état de recevoir la monture.

PLIEUR ; ce sont, dans les manufactures de lainage, les ouvriers qui ne sont occupés qu'à faire le *pliage* des étoffes. Il y a aussi des *plieurs* de soie, des *plieurs* de fil qui ne sont occupés que du soin d'en faire le *pliage*, & de les mettre en botte.

PLINGER LA CHANDELLE, c'est donner la première trempée à la chandelle commune, en plongeant les mèches dans le suif fondu. La seconde couche se nomme *rerourner* ; la troisième, *remettre* ; la quatrième, *mettre prêtes* ; & la dernière, *rachever*.

PLIOIR, métier ou instrument qui sert à plier dans les manufactures de leinage. Il y en a de deux sortes. Celui pour les draps est une espèce de table sur laquelle on les met, pour les plier, tant en long, qu'en large. Celui qui sert aux petites étoffes est une espèce de cousteau de bois, très-mince, large

de quatre ou cinq pouces , & long de deux ou trois pieds. C'est sur cette espèce de couteau qu'on dresse les plis Les layetiers donnent le nom de *plioir* à une espèce de pince de fer , en maniere de petite tenaille de sept à huit pouces de longueur , de laquelle ils se servent , pour couper & plier le fil de fer dont ils usent presque toujours , au lieu de clous Les relieurs , marchands merciers , papetiers , ont aussi des *plioirs* , les uns pour plier les cahiers & les feuilles des livres qu'ils préparent pour la reliure , les autres pour plier le papier qu'ils veulent battre & rogner , particulièrement le grand & petit papier à lettres. Les *plioirs* des uns & des autres sont d'ivoire , de buis , ou d'autres bois qui prennent le poli. Ils sont en forme de règle très-mince , arrondie par les deux bouts , de huit ou dix pouces de long , & d'un pouce & demi de large. Les fabriquans faiseurs de gaze appellent aussi *plioir* , & plus souvent *lanterne* , un instrument composé de plusieurs légers morceaux de bois , qui sert à ourdir & à monter les soies dont ils font la chaîne de leurs gazes.

P L I S , laine de la moindre qualité , qui se leve sur les bêtes qu'on a tuées à la boucherie. On distingue ces laines en fines , moyennes & grosses. Le règlement pour la drapperie de Beauvais , de 1670 , désigne dans quelle sorte d'étoffe on doit employer les unes & les autres . . . Dans le commerce des toiles de Bretagne , on appelle *courts plis* celles dont les *plis* ont moins d'une aune de longueur. Suivant l'article 11 de l'arrêt du premier Février 1724 , pour les toiles à voiles , qui se fabriquent en Bretagne , les *courts plis* seront confisqués , & les marchands condamnés à 100 livres d'amende.

PLOC se dit des poils de vaches , de chevres , de chevrotins & de chiens. Le *ploc* de vaches sert particulièrement à faire des couvertures. Il y a des couvertures qu'on appelle *couvertures à poil* , & d'autres , *couvertures à ploc*. La laine d'autruche est regardée comme une espèce de *ploc*.

P L O K - P E N N I N G : on nomme ainsi , à Amsterdam , ce qu'on donne , dans les ventes publiques , au dernier enchérisseur. C'est une espèce de *denier à Dieu* , par lequel on signifie qu'elle lui a été adjugée. Le *plok-penning* est différent , suivant la qualité des marchandises , & le prix des lots ou cavelins. Ordinairement , il est depuis vingt-sols , jusqu'à cinquante sols ; quelquefois il est arbitraire , & dépend de la volonté de l'acheteur , & quelquefois il est réglé par les ordonnances des bourguemestres. Les *plok-pennings* des vins de France sont fixés à deux florins ; ceux du vin muscat de Frontignan , à vingt sols ; ceux des vins du Rhin & de la Moselle , à deux florins : pour les vinaigres , vingt sols : les eaux-de-vie , trente sols ; ce qui s'entend néanmoins , suivant la qualité du cavelin ou lot , qui est pareillement fixé par l'ordonnance. Il y a aussi des marchandises où l'on ne doit point de *plok-pennings* , & d'autres où les *plok-pennings* sont souvent du double de ce qu'on a dit jusqu'ici. Le cavelin des vins de France est de deux tonneaux ou huit barriques ; celui du muscat de Frontignan , de deux barriques ; celui du vin du Rhin ou de la Moselle , d'un tonneau ; celui du vinaigre des différens pays , de quatre barriques , qui font un tonneau ; celui de l'eau-de-vie , de deux pièces de cinquante verges chacune.

PLOMB , métal très-grossier , le plus mou & le plus facile à

fondre de tous les métaux. Il est pliant, noir & luisant, & s'étend facilement sous le marteau. On le trouve dans les mines, en une pierre, nommée *mine de plomb*, ou *plomb minéral*, & quelquefois *alquifoux*. Pour en tirer le *plomb*, on fait fondre cette mine dans des fourneaux faits exprès; & ce *plomb*, purifié de ces parties hétérogènes, s'écoule par un canal pratiqué dans le bas du fourneau. Etant en fusion, on le jette dans des moules, qu'on nomme *saumons*. Le *plomb minéral* doit être choisi en bons morceaux, les plus nets, les plus pesans & les plus brillans. Le *plomb en saumon* doit être pesant, pliant, luisant & doux à toucher. La pesanteur du *plomb*, comparée à celle de l'or, est comme trois à cinq. Ce métal se brûle très-aisément. On le réduit en une chaux grise, qui devient jaune, en lui donnant un feu plus violent, & enfin rougit & prend le nom de *vermillon*. Si on pousse le feu, cette chaux se fond en une liqueur oléagineuse, qui, étant refroidie, forme une masse molle, d'un rouge jaunâtre. On l'appelle *litharge*.

Il y a plusieurs mines de *plomb* en France, en Allemagne & en Pologne; mais les plus considérables sont celles d'Angleterre; & ce pays en fournit presque toute l'Europe. Ce métal sert à l'affinage de quelques métaux. On l'emploie à couvrir des églises, des palais, &c. On en fait des conduits & des réservoirs pour les eaux, des statues, & des ornemens d'architecture. Les vitriers, les potiers d'étain, les manufactures de balles & grenailles pour la guerre & la chasse, en consomment une grande quantité. Le *plomb* se vend, en Angleterre, à la soudre, qui est un poids extraordinaire, pesant mille neuf cent livres.

Dans les manufactures d'étoffes de soie & de laine, on appelle *plomb* une petite partie de ce métal, fondue exprès, de figure ronde & plate, & sur laquelle on imprime quelque marque particulière Le *plomb de fabrique* est celui qui s'applique aux étoffes, dans les endroits de leurs manufactures, après qu'elles ont été examinées par les gardes-jurés & esgards des lieux Le *plomb de visite* ou de vue est celui apposé sur les étoffes, après que la visite en a été faite, par les maîtres-gardes, dans les foires, halles & bureaux des villes & lieux où elles ont été envoyées ou apportées par les marchands forains ou manufacturiers, pour y être vendues & débitées . . . Le *plomb de loyauté* est le nom qu'on donne, dans la manufacture de la fayetterie d'Amiens, au *plomb* qui s'applique sur les étoffes apprêtées, que les jurés sayeteurs ou hautes-lisseurs trouvent loyales & marchandes, lorsqu'elles leur sont apportées dans la halle en noir . . . Le *plomb d'arrêt* est celui qu'on appose sur les étoffes de laine défectueuses, que les maîtres & gardes, jurés & esgards arrêtent, lors de leurs visites, dans les bureaux, halles & foires Le *plomb d'aunage* est un *plomb* que les jurés auneurs, les presseurs, les marchands, fabriquans, &c. appliquent aux étoffes, pour faire connoître le nombre d'aunes qu'elles contiennent, suivant l'aunage qui en a été fait Le *plomb de contrôle* est celui qui s'appose aux étoffes de laine, dans les foires ou marchés, ou lieux de fabriques, par ceux qui ont pouvoir de les contrôler, & de percevoir quelques droits sur chaque pièce.

Les marchands drapiers & merciers mettent des *plombs* ou mar-

ques particulieres à leurs étoffes , lorsqu'ils les envoient chez les ouvriers , pour les apprêter , afin de les reconnoître plus facilement.

PLOMB, se dit aussi d'une espèce de chaudiere plate & quarrée, faite de *plomb*, dans laquelle on travaille au sel blanc , dans les salines de Normandie. Chaque *plomb* est environ de trois pieds de long , de deux de large , & de six de profondeur. Quatre *plombs* font une saline.

PLOMB, chez les ouvriers miroitiers , qui mettent les glaces au teint , font des plaques de *plomb* , longues d'un pied , larges de cinq à six pouces , & de trois à quatre lignes d'épaisseur , avec une poignée de fer par-dessus , pour les prendre & manier commodément. Ces *plombs* servent à charger la glace , quand elle a été placée sur le vif - argent , après avoir pris néanmoins la précaution de la couvrir de revêche , ou de molleton , de crainte qu'ils ne la rayent ou ne la gâtent.

PLOMB, chez les charpentiers , menuisiers , maçons & autres artisans , qui sont obligés de placer leurs ouvrages à *plomb* , c'est - à - dire , perpendiculairement sur l'horizon , sont diverses sortes d'instrumens , qu'ils appellent *plomb* , à cause d'un petit morceau de ce métal , qui en fait partie , quoique cependant on y mette le plus souvent du cuivre ou du fer. Le *plomb* des menuisiers & des maçons est ordinairement de cuivre , en forme de petit cylindre , de six à sept lignes de diamètre , & d'un pouce de hauteur. Il pend à une petite ficelle , qui se nomme *cordeau* , qui passe à travers une petite platine , aussi de cuivre , quarrée & très-mince , appelée *chas*. Le *plomb* des charpentiers n'a point de *chas* : il est plat , en forme de rose à jour , de

deux pouces environ de diamètre. On le fait de *plomb* , de fer ou de cuivre : il est ainsi percé , pour donner passage à la vue , & pour que l'ouvrier puisse mieux adresser à l'endroit où il veut marquer le bois Le *plomb à niveau* est un *plomb* , dont la corde descend le long d'une règle , ou de bois , ou de cuivre , dressée perpendiculairement sur une autre Le *plomb à talut* n'est autre chose que le niveau plein , dont la corde se déplace Le *plomb à règle* est une simple règle , qui a une échancrure à sa base , & une ligne perpendiculaire , tracée du haut en bas , sur laquelle bat la corde où est attaché le *plomb*.

PLOMB A LA MAIN, chez les graveurs sur acier ; c'est du *plomb* fondu , & versé sur un morceau de papier , pour tirer l'empreinte d'une médaille , ou de quelque ouvrage travaillé en creux. On l'appelle *plomb à la main* , parce qu'il suffit de frapper le carré par-dessus , avec la main , pour en imprimer la figure sur le *plomb*. Les couteliers nomment *plomb* une masse de ce métal , sur laquelle ils coupent , avec le rosettier , ces petites rosettes dont ils se servent , pour monter les lancettes & les rasoirs *Plomb* , en terme de marine , est la sonde avec laquelle les pilotes fondent le fond des mers sur lesquelles ils navigent.

PLOMB DE MER , ou **PLOMBAGINE** , *plomb minéral* , dont il y a deux espèces. La première est celle dont on se sert pour faire des crayons , & qui naît dans les mines d'Angleterre. La seconde est employée par les chaudronniers , pour polir le vieux fer. On l'apporte de la Hollande.

PLOMBÉ, chez les relieurs de livres , se dit d'une certaine com-

position faite de mine de plomb, & de celle détremée & broyée avec de l'eau, qui sert à plomber & colorer la tranche de quelques livres d'église & autres.

PLOMBÉE, étoffe plombée; marchandises en balle plombée, sont celles sur lesquelles il a été apposé un plomb ou marque particulière *Plombée* se dit aussi d'une sorte de composition faite avec la mine de plomb, ou le *minium*, dont quelques ouvriers ou artisans colorent leurs ouvrages en rouge.

PLOMBER; c'est appliquer ou apposer le plomb à une pièce d'étoffe, à une paire de bas, à une balle de marchandise, &c. Les réglemens des manufacturiers veulent que toutes les étoffes de laine, qui se fabriquent dans le royaume, soient plombées des plombs ou marques des fabriques, & des plombs de visite ou de vue. Les caisses & balles de marchandises qui ont été une fois plombées dans les bureaux des douanes, ou traites, ne doivent point être ouvertes en chemin, si ce n'est au dernier bureau de la route, où elles peuvent être contrôlées, pour connoître s'il n'y a pas eu de fraude.

PLOMBER. En terme de jardinage, *plomber un parterre*, c'est piétiner la terre où on veut le tracer, pour le mettre à l'uni & l'affermir, après quoi, on l'unit avec le râteau, pour le tracer.

PLOMBER LES FILETS, en terme de chasse & de pêche, c'est y attacher des plombs pour les faire descendre.

PLOMBIER, ouvrier qui façonne le plomb, & qui le met en œuvre pour les fontaines, &c. A Paris, leur communauté est assez considérable. Les derniers statuts sont du mois de Juin 1648. Le tems d'apprentissage est de quatre années; & nul ne peut être reçu maître,

s'il n'est né sujet du roi.

PLOMBIERE, c'est une pierre minérale, qui ressemble beaucoup au plomb.

PLOMMER; c'est la même chose que plomber, parmi les potiers de terre ou vernisseurs, parce qu'ils donnent du vernis avec du plomb, ou du moins des minéraux qui en tiennent lieu, & des drogues tirées de ce métal. Les potiers d'étain se servent, pour la même opération, de l'alquistoux ou plomb minéral, du plomb en poudre, qui se fait en jettant du charbon pilé dans du plomb en fusion, & des cendres de plomb, qui ne sont autre chose que son écorce & ses scories.

PLOMO - RONCO; c'est le plus riche de tous les minerais d'argent. Il se tire des mines du Chili & du Pérou. Son exploitation est facile, & n'est pas dispendieuse.

PLONGÉ. La *chandelle plongée* est celle qui se fait en plongeant la mèche dans le suif. On lui donne plusieurs couches de suif, en la trempant dans l'abîme ou moule qui en est rempli.

PLONGEUR: c'est celui qui se plonge & se cache sous les eaux. Les *plongeurs*, dans la pêche des perles, sont des pêcheurs qui vont, au fond de la mer, détacher des bancs & des rochers, les huîtres qui les produisent *Plongeur* est aussi, dans les manufactures & moulins à papier, un ouvrier, dont la seule occupation est de plonger les formes ou moules, dans la cuve où est la pâte, & de les remettre entre les mains du coucheur.

PLUCHE, ou **PELUCHE**, sorte d'étoffe, le plus souvent, partie laine, & partie poil de chevre, quelquefois de fil de chanvre & de poil de chevre, & quelque fois toute de soie.

PLUIE, espèce de droguet,

dont la chaîne est de soie , ou de poil , & la trame en partie d'or ou d'argent. On lui donne le nom de *pluie* , à cause des petits brillans dont la superficie de cette étoffe est toute parsemée, qui paroissent comme une légère bruine qui y seroit tombée. On en fait des habits d'homme & de femme. Voyez *Droguet*.

PLUMASSIER & PLUME.

Le *plumassier* est un marchand ou ouvrier qui apprête, monte & vend toutes sortes de *plumes* d'oiseaux , & particulièrement celles d'autruche. Les *plumassiers* furent érigés en communauté, sous le règne de Henri IV; & leurs premiers statuts sont du mois de Juillet 1599, confirmés par Louis XIII, en 1612, & par Louis XIV, en 1644. Ce prince leur donna de nouveaux statuts, en 1659 & en 1692. Le tems d'apprentissage est de six années, & celui de compagnonage, de quatre.

Les *plumes* sont la couverture de l'oiseau , & lui servent à le soutenir en l'air. Presque toutes les *plumes* entrent dans le commerce , & en forment un objet assez considérable Les *plumes* d'autruche, dont on fait commerce , sont tirées de la queue & des ailes de ces oiseaux. On distingue leurs qualités en *premières*, *secondes*, *tierces*, *femelles claires*, *femelles obscures*, *bouts de queue*, *bailloques*, noir, grand & petit gris Les *plumes à écrire* sont des *plumes* tirées des ailes d'oies, de cygnes, de corbeaux, & de quelques autres oiseaux, mais particulièrement d'oies, qui servent à l'écriture à la main, en les taillant d'une certaine maniere. Ce sont les marchands merciers & papetiers, qui font le principal commerce des *plumes*. On les tire de Guienne, de Normandie, & du Nivernois. On les distingue en *grosses plumes* & en *bouts d'ailes*. Il faut choisir

les unes & les autres extrêmement claires, fermes & bien hollandées, c'est-à-dire, qu'ayant été passées sous les cendres chaudes, & frottées avec un morceau d'étoffe rude, soient bien dégraissées & purgées de toutes les particules du corps de l'animal, qui y auroient pu rester. On prétend que les plus vieilles *plumes* sont les meilleures . . . Les *plumes* à garnir les lits sont appelées *duvet*.

PLUME, en botanique, est une partie fort petite de la graine cachée dans les cavités qui se trouvent dans les lobes. Elle est presque de la même couleur que la radicule, sur la base de laquelle elle est appuyée; & c'est elle qui forme, dans la végétation, la tige ou le corps de la plante. La *plume* est la première partie qui paroît hors de la terre. La racine croît la première, & la *plume* ensuite.

PLUME. Donner la *plume* à un oiseau de fauconnerie, c'est lui donner une curée de *plumes*.

PLUMET, *plumes* d'autruche, que l'on met autour d'un chapeau. Le *plumet* a succédé au bouquet de *plumes*. . . On donne encore, à Paris, le nom de *plumet*, à des gagne-deniers ou gens de peine qui travaillent sur les ports, places & halles de la ville, à porter, sur la tête, le charbon, les grains & la farine. Les officiers du grenier à sel ont des gens, à leurs dépens, pour porter le sel dans les maisons qui en demandent; & ces porteurs de sel sont nommés *plumets*.

PLUMETTE, petite étoffe, quelquefois avec de la soie, mais plus ordinairement avec de la laine.

PLUMITIF; en jurisprudence, on nomme ainsi la minute des juges, pour les sentences qui se prononce à l'audience, & que le gref-

fier écrit sous la dictée du juge. apperçoivent d'autres à terre, ils

PLUMOTAGE, en terme de raffinage de sucre ; il se dit d'une façon que l'on donne à la terre qui sert au raffinage, en la rafraîchissant & la pétrissant, sans l'ôter de dessus le sucre, en y versant dessus une ou deux cuillerées de terre claire. Les connoisseurs défendent aux raffineurs de faire le *plumotage*, à cause du dommage que le maître de la sucrerie en reçoit ordinairement.

PLUVIER, oiseau de passage, de couleur brune, marqué de jaune, ayant le bec noir, long & courbé. Il est gros comme le pigeon, & le véritable tems de prendre les *pluviers* est lorsqu'il pleut. Ils volent par bande, & quelquefois en si grande quantité, qu'on en voit plus de dix mille à la fois. Ils arrivent dans nos climats, à la S. Michel, & s'en retournent au commencement d'Avril. Ces oiseaux sont d'un instinct fort inconstant ; s'il fait froid, on les voit chercher les bords de la mer ou des rivières ; & lorsqu'il dégele, on les voit sur les montagnes, ou autres lieux bien élevés. Ils cherchent à manger dans les terres ensemencées ; & lorsqu'ils sont repus, ils vont chercher les eaux pour se laver les pieds & le bec qu'ils ont plein de terre. Les *pluviers* ne se perchent point comme les autres oiseaux. On les trouve la nuit accroupis, loin des arbres & des haies, néanmoins à l'abri du vent autant qu'ils le peuvent. Ils sont, pendant la nuit, la chasse aux vers de terre, dont ils se nourrissent. Ils ont beau errer çà & là pour chercher leur nourriture, ils ne s'écartent jamais trop les uns des autres, & la peur même qu'ils en ont, les oblige de tems en tems à crier ; & à cette voix, ils se rassemblent aussitôt pour s'envoler dès que le jour paroît : quand ils volent, s'ils en

ont l'instinct particulier de les appeler par un certain cri qu'ils font, & souvent même ils baissent leur vol pour se joindre à eux. Il se mêle souvent parmi les *pluviers* d'autres oiseaux, comme les *vannaux* & les *guinars* qui sont aussi des oiseaux de passage, ce qui rend la prise des premiers, bien plus difficile, que lorsqu'ils sont seuls.

Le véritable tems pour prendre de ces oiseaux, est le mois d'Octobre, tems où ils arrivent, ou au mois de Mars, tems où ils s'en retournent, parce qu'alors ils s'attroupent, & qu'ils sont en amour, au lieu qu'en hiver, qui est aussi une saison propre à cette chasse, ils s'écartent davantage, ce qui fait qu'il n'en peut tomber un si grand nombre dans le filet. Les grands froids, & ceux qui durent longtemps, sont contraires à cet amusement. La pluie y convient beaucoup mieux, aussi-bien que lorsque le froid est modéré. Le vent de bise y est favorable, au lieu que celui de galerie n'y vaut rien ; voilà quel est le naturel de ces oiseaux de passage, & une partie des observations qu'il y a à faire, lorsqu'on y chasse. Les instrumens dont on a besoin pour chasser au *pluvier*, nous conduiroient à un trop long détail. Voyez les *Amusemens de la chasse* déjà plusieurs fois cités, ou le *Dictionnaire d'agriculture*, seconde partie, page 363.

Il y a deux fortes de *pluviers* qui diffèrent principalement par leur couleur ; celui de la première est jaune, c'est le *pluvier doré* ; celui de la seconde est cendré. La chair est d'un goût exquis & délicat. Des auteurs confondent le *vanneau* & le *pluvier*, parce que ces deux oiseaux habitent les mêmes lieux, vivent des mêmes alimens, & ont une chair assez semblable par le goût & par

les effets qu'elle produit. Le *pluvier* excite l'appétit , se digere facilement ; mais comme il produit un aliment peu solide , les personnes accoutumées à un grand exercice de corps , ne s'accoutument point de son usage ; il contient , dans toutes ses parties , beaucoup d'huile & de sel volatil. Comme cet oiseau est presque toujours en mouvement , & jouit par conséquent d'une transpiration libre & aisée , il amasse peu d'humeurs grossières ; & les principes de ses humeurs s'exaltent & se volatilisent continuellement ; c'est pour cela que sa chair est fort légère , facile à digérer , & d'un bon goût. Le *pluvier* convient , en tout tems , à toute sorte d'âges & de tempéramens.

Les *pluviers* se mangent piqués , vuidés , cuits à la broche , avec des rôties dessous , & aussi farcis pour entrée de broche ; à la braise , à la cendre ; garnis de truffes ; aux olives , à la poêle , au gratin , &c.

POCHE , espèce de petit sac de toile ou de cuir , qu'on attache aux habillemens , tant d'homme que de femme , pour y mettre ce que l'on juge à propos *Poche* est aussi un sac , dont on se sert pour mettre de la farine & des graines *Poche* est encore un sac , dans lequel les cloutiers de Tranchebray , près Falaise , vendent les broquettes qu'ils fabriquent. Chaque *poche* contient soixante livres de broquettes pesant *Poche* est , à Lyon , une mesure pour les marrons , qui contient trois bichets , mesure comble.

POCHE DE NAVETTE , en terme de manufacture , est la partie creuse qui est au milieu de la navette , dans laquelle l'ouvrier place l'espoule , ou petit tuyau de roseau , sur lequel on devide de la trème des étoffes ou des toiles. On l'appelle aussi *boîte de navette*.

POCHES , en termes de pêcheurs , sont certaines parties creuses qui se font autour du filet , qu'on nomme *épervier* , en les relevant avec de la lignette ; c'est dans ces *poches* que se prend le poisson. Les chasseurs font aussi des *poches* pour les phaisans & les perdrix , & pour les lapins ; celles pour les phaisans & les perdrix , ne diffèrent de celles pour les lapins , que par la longueur qui doit être de quatre à cinq pieds , entre les deux boucles. On fait ces *poches* de fil bien délié , & pourtant fort , & retors si rondement , qu'il ne se vrille point. On ne les fait que de mailles à lozanges , larges de deux pouces chacune. On fait la levure de vingt mailles ; & quand elle est faite , il faut passer une ficelle bien unie & assez déliée tout autour , ainsi qu'aux pochettes pour les lapins. Si ces filets ne doivent servir qu'aux phaisans , on les fait plus forts , c'est à-dire , que le fil en doit être retors en trois brins ; pour les perdrix , il suffit qu'il soit en deux.

POCHETIER ; c'est celui qui taille , qui fait les *poches*. Il ne se dit proprement que de l'ouvrier qui en fait de cuir. Les maîtres boursiers de la ville de Paris prennent la qualité de *boursiers* , *colletiers* , *pochetiers*.

PODAGRE , **CHIRAGRE** , ou **GOUTTE**. Voyez le *Dictionnaire de santé* , pour celle dont l'homme est attaqué. Nous n'avons à parler que de celle à laquelle les oiseaux de fauconnerie sont sujets. Elle leur vient par trop d'abondance de sang qui , n'étant pas évacué par purgation , descend au lieu le plus bas , qui sont les mains , au-dessous desquelles s'engendrent de petites vessies , des glandes & des clous ; ce qui cause beaucoup de mal à l'oiseau. Cette maladie est plus dangereuse au printemps , qu'en aucune autre saison

Si l'oïseau , qui a la *podagre* , a les mains ouvertes par-dessus , il faut le tenir sur un sachet rempli de plantain battudans un mortier, avec du sel trempé de vinaigre ; & lorsqu'il paroît quelque enflure , on y donne le feu si avant , qu'on trouve la matiere ; mais il se faut donner de garde de faire l'ouverture à la main de l'oïseau par-dessous , la plaie en seroit dangereuse & de longue guérison ; c'est pourquoi il faut l'ouvrir par-dessous , ou à côté , si l'on desire qu'il soit guéri. Le feu est le souverain remède à ce mal ; mais il faut bien se donner de garde de toucher aux nerfs de l'oïseau , principalement sous la main. Cette maladie est nommée *chiragre* , aux oïseaux de fauconnerie , & *podagre* aux autours. Il faut sçavoir qu'aux oïseaux , qui ont la main maigre , il ne faut jamais appliquer de cautere.

POELE , ustensile de tole , ou de fer battu , avec une longue queue , dont on se sert , en cuisine , pour apprêter différens ragoûts. Il y a aussi des *poëles* à confiture , qui sont de cuivre rouge , & des *poëllons* qui sont de cuivre jaune ou de cuivre rouge. Ils servent à faire de la bouillie , à cuire des œufs , & autres choses semblables Différens artisans & ouvriers se servent aussi de *poêle* , mais dont la forme varie , suivant l'usage qu'ils en font. Il y a des *poëles* dans les hôtels des monnoies pour y faire recuire les lames & les flacons . . . Les plombiers ont diverses sortes de *poëles* pour faire fondre leur plomb , ou pour le verser lorsqu'il est fondu . . . La *poêle* des doreurs sur métal , où ils mettent au feu les pièces qu'ils dorent , est à trois pieds , de fonte , & semblable à celles dont les plombiers se servent pour souder & fondre leur soudure La *poêle* du fourneau des peintres sur verre , est de terre bien cuite ,

& propre à résister au feu , de forme quarrée comme le fourneau même ; c'est dans cette *poêle* que se mettent les pièces de verre , après qu'elles sont peintes pour y incorporer les couleurs La *poêle* des chauderonniers est une *poêle* de fonte , garnie de sa cuiller de fer pour faire fondre l'étain , dont ils font l'étamure des marmites , des casseroles , & autres tels ustensiles de cuivre , qui servent à la cuisine. Le cuivre rouge s'étame avec la poix-résine , & le jaune , avec le sel armoniac . . . La *poêle* des chandeliers est une chaudiere dans laquelle ils font fondre leur suif ; elle est de cuivre jaune , avec un bord de deux ou trois pouces de large , & d'un demi - pouce d'enfoncement.

POET, ou **POEDE** , gros poids , dont on se sert communément en Moscovie , particulièrement à Archangel. Il pèse quarante livres du pays , qui reviennent environ à trente-trois livres de Paris.

POGE , droits de coutume que l'évêque de Nantes perçoit sur les harengs , passant le trépas Saint-Nazaire. Il est de demi-bole par milier.

POIDS , en terme de commerce , signifie les instrumens , dont on se sert pour connoître la pesanteur des marchandises qui se vendent au poids. La balance & la romaine sont les deux instrumens en usage pour parvenir à cette connoissance . . . Ce qu'on appelle *bon poids* , en Hollande , particulièrement à Amsterdam , est un excédent de poids que le vendeur accorde à l'acheteur par gratification . . . *Poids du bois* ; c'est , en France , une balance publicque , établie dans la douane de Paris , pour peser toutes les marchandises qui y arrivent , & qui sont contenues dans les tarifs dressés à cet effet *Poids* se dit aussi des corps de métal , ou autres

tres matieres destinées à opposer aux choses dont on veut connoître la pesanteur. Ces *poids* sont ordinairement de cuivre, de plomb ou de fer . . . Les *poids de marc* sont des *poids* qui viennent la plupart de Nuremberg, & qui étant subdivisés & emboîtés, l'un dans l'autre, servent, en les séparant, à peser les marchandises les plus précieuses. On les appelle *poids de marc*, parce que tous ensemble, la boîte comprise, ils pesent juste huit onces, ou le marc Les *poids* qu'on appelle *cloches*, parce qu'ils en ont la figure, sont des massifs fondus par les fondeurs, & achevés par les balanciers Les *poids de fer*, qui sont ordinairement quarrés, ont un anneau aussi de fer, pour les prendre plus commodément. La plus grande partie de ceux dont on se sert, à Paris, viennent des forges de fer qui sont dans les provinces; il y en a depuis un quarteron jusqu'à cent livres; ce sont ces *poids*, dont on se sert pour peser les marchandises les plus pesantes & du plus grand volume Les *poids de plomb* servent à peser les marchandises les plus légères, ou celles qui sont en plus petite quantité. Tous ces *poids* se font ou s'achèvent par les maîtres balanciers, qui les étalonent sur ceux de la cour des monnoies. L'ordonnance du mois de Mars 1673 enjoint à tous négocians & marchands, tant en gros qu'en détail, d'avoir chacun, à leur égard, des *poids* étalonnés, & leur fait défenses de s'en servir d'autres, à peine de faux & de cent cinquante livres d'amendes.

Pour les *poids* dont on se sert dans les quatre parties du monde, on peut consulter le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, & autres.

POIGNARD, petite dague pointue & affilée des deux côtés, cette

dont l'usage étoit autrefois très commun, mais dont on ne se sert plus à présent. Les *poignards* sont du nombre des marchandises, dont la sortie est défendue par l'ordonnance de 1677.

POIGNÉE, terme en usage dans le commerce de la saline, qui signifie deux morues; ainsi deux morues sont une *poignée* de morue. En France, les morues se vendent sur le pied d'un certain nombre au cent; & ce nombre est plus ou moins grand, suivant les lieux. A Paris, le cent est de cinquante quatre *poignées*, ou cent huit morues; à Orléans & à Rouen, & dans tous les ports de Normandie, le cent est de soixante-six *poignées*, ou cent trente-deux morues; à Nantes, & dans tous les autres ports du royaume, le cent est de soixante-deux *poignées*, ou cent vingt-quatre morues . . . *Poignée*, chez les marchands merciers, se dit de plusieurs écheveaux de fil, attachés ensemble; ainsi l'on dit, vendre le fil à la *poignée* . . . *Poignée*, en terme d'emballleur, est une certaine oreille en pointe de toile, que les emballleurs laissent aux quatre coins d'un ballot pour le pouvoir remuer plus facilement.

POIL, filets déliés qui sortent par les pores des animaux à quatre pieds, & qui sert de couverture à toute la partie de leur corps. Il se fait en France, & dans les pays étrangers, un commerce & une consommation considérable de plusieurs sortes de *poils* qui s'emploient en diverses sortes de manufactures. Les uns sont filés, & les autres encore tels qu'ils ont été levés de dessus la peau des animaux qui les ont fournis. Les principaux sont le castor, la chèvre, le chameau, le lièvre, le chien, le bœuf, la vache, le veau, qui fournissent le plus de

cette marchandise.

Le mot *poil* a encore différentes significations. On dit, un *chapeau à poil*, pour désigner celui qui est velu extérieurement . . . *Tirer à poil* une étoffe de laine, des bas de laine, c'est en tirer le *poil* avec le chardon. Ce mot se dit aussi de la soie, ou autres matières qui couvrent le fond de certaines étoffes, tels que les velours, les pannes, les peluches, &c.

POIL, mettre l'*oiseau à poil*, c'est, en fauconnerie, le dresser à voler & à chasser le gibier à *poil*.

POIL, par rapport aux chevaux, signifie leur couleur. Il y en a de plusieurs sortes. Le plus ordinaire de tous les *poils* est le *bai*, dont on compte différentes sortes. Un *cheval bai* est celui qui est couleur de châtaigne, plus ou moins claire ou obscure. Il y a des *bais clairs*, des *bais dorés* qui trient sur le jaune; des *bais châains*, des *bais à miroir*, qui ont des marques plus brunes sur la croupe, ce qui la rend pommelée; le *bai brun*, qui est presque noir. Tous ces *bais*, & même les *bais clairs*, ont toutes les extrémités des crins noirs. Il y a deux sortes de *poil noir*, le *poil maure*, qui est le plus beau, & le *noir mal teint*. Le *poil gris* est celui qui est mêlé de noir & de blanc. Il y a des chevaux qui en ont plus, d'autres moins & différemment placés. On a sous le *poil gris*, le *gris tisonné* ou *charbonné*, qui est celui qui a des marques toutes noires, éparées çà & là sur le *poil blanc*, larges comme la main, ou environ. Le *gris pommelé*, qui est un *gris* très-commun; le *gris argenté*, qui est un *gris* vif & beau; le *gris sale*, qui est un *poil gris*, mêlé, presque tout noir; c'est un *poil* assez beau, quand les crins sont blancs; *gris brun*, c'est le même; *gris rouge*, c'est celui qui est mêlé de bai avec du noir; ce *poil* est très-estimé.

Parmi les *chevaux pies*, il y en a de noirs, de *bais* & d'*alezans*. On les appelle ainsi, par la ressemblance qu'on y trouve avec le plumage des *pies*. Le *poil rouhan* est un bon *poil*. Il y a le *rouhan vineux* qui a la couleur approchante de celle du vin, le *rouhan camillé de maure*, qui est celui qui a la tête & les extrémités noires. Le *poil d'étourneau* approche du gris brun ou du noir, hors des *poils* blanc qui sont parsemés dru, & même par le corps du cheval. Le cheval *auber* approche de la couleur des fleurs du pêcher: on appelle aussi ce *poil*, *fleur de pêcher*, ou *mille-fleurs*; ces *poils* sont beaux. Le *poil alezan* est un *bai* tirant sur le roux; la différence des *poils alezans* se tire particulièrement des crins & de la queue. Il y a l'*alezan poil de vache*, l'*alezan clair*, l'*alezan ordinaire*, qui n'est ni brun, ni clair; l'*alezan brûlé*, qui est un *alezan fort brun*: il doit avoir les extrémités & les crins noirs; ce *poil* est fort estimé. Presque tous les *alezans*, si on en excepte ceux qui ont les flancs lavés, & les extrémités blanches, ont l'éperon fin. Il y a des *poils mêlés*, comme le *rubican*, qui est lorsqu'un cheval noir, ou *alezan*, a du *poil blanc*, semé çà & là sur-tout aux flancs. Le *poil de souris* s'entend assez de lui-même. Il y en a avec la raie rouge sur le dos; d'autres ont les jambes & les jarrets rayés, les crins & la queue noirs, d'autres non. Il y a aussi le *poil louvet*, ou *poil de loup*; il est clair aux uns, brun aux autres: s'ils sont clairs, ils s'appellent des *isabelles*; ils ont presque toujours la raie au long du dos. Les *chevaux tigres* sont les *tisonnés*, si on en excepte les taches qui sont moins larges. Il y a encore les *chevaux porcelaines*, ainsi appelés, parce qu'ils ont le corps blanc, parsemé de taches

bizarres, comme on voit à la porcelaine. Ces sortes de *poils* sont rares, & d'un mélange de plusieurs *poils*; il s'en trouve de plusieurs façons.

POIL NOIR, espèce d'ardoise.

POIL ROUX, autre espèce d'ardoise. Voyez *Ardoise*.

POINÇON, morceau de fer acéré sur un des bouts duquel sont gravées en creux, ou en relief, des marques ou lettres, & dont on se sert pour faire des empreintes sur quelque métal ou autres matières. Nombre d'ouvriers sont tenus, par leurs réglemens, d'avoir chacun un *poinçon* particulier, & d'en marquer les ouvrages qui sortent de leurs mains. Tels sont les orfèvres, jouailliers, taillandier, couteliers, tabletiers, balanciers, potiers d'étain, &c. Les orfèvres, entre tous, sont ceux qui peuvent le moins s'en exempter, la matière sur laquelle ils travaillent étant assez précieuse, pour qu'en cas de faux on puisse découvrir celui qui s'en est rendu coupable. Outre le *poinçon* du maître orfèvre, les ouvrages d'or & d'argent doivent encore être marqués de deux autres *poinçons*, sçavoir de celui qu'on appelle *la marque de l'or & de l'argent*, & qui est un droit établi

par Louis XIV, en 1673, & celui qui marque le lieu de la fabrique, & en quelque sorte le titre de la matière; car l'argenterie au *poinçon* de Paris, est évaluée bien au-dessus de celle des pays étrangers. Celle d'Allemagne, sur-tout, lui est extrêmement inférieure. Les fabricans d'étoffes, soit en laine, soit en soie ou autre matière, ceux de bas de soie & de laine, les passementiers, les rubaniers ont aussi un *poinçon* particulier, avec lequel ils marquent les marchandises de leurs manufactures; la plupart même y sont obligés par les statuts & les

réglemens de leurs communautés. Les commis plombiers des fermes ne doivent même apposer leur plomb, qu'aux marchandises munies de celui du fabriquant.

Les graveurs, sculpteurs, fondeurs, ferruriers, & nombre d'autres ouvriers, donnent le nom de *poinçon* à plusieurs outils, dont ils se servent sur les différentes matières qu'ils travaillent. Les relieurs de livres, papetiers, tapissiers, selliers, bourrelliers, couturiers, &c. ont un petit outil de fer, emmanché de bois, qu'ils appellent *poinçon*, dont ils se servent pour percer des trous dans les différentes matières, comme cuirs, étoffes & cartons, qu'ils emploient dans leurs ouvrages. Les chauderonniers ont des *poinçons* de plusieurs sortes, particulièrement de ronds & de carrés. Ils s'en servent pour faire des ouvrages de chaudronnerie, où ils emploient des clous de cuivre... Les layetiers, les vaniers ont des outils pour leurs ouvrages, qu'ils appellent *poinçons*; & enfin les couteliers sont des petits *poinçons* d'acier poli, percés par le bout, en forme d'aiguille, qu'ils mettent souvent dans un même étui, avec un paire de ciseaux.

POINÇON, est, en quelques lieux de France, particulièrement à Nantes, & en Touraine, une des mesures pour les liquides. Le *poinçon* en Touraine & dans le Blaisois, est la moitié d'un tonneau d'Orléans & d'Anjou. A Paris, c'est la même chose que la demi-queue. A Rouen, il contient treize boisseaux. Voy. *Mesure*.

POINÇON, en terme de sucrerie, est un fer ou un bâton, long d'un pied, avec lequel on perce la tête des formes à sucre, pour les faire purger. Voyez *Sucre*.

POINDRE-EPINGLE, c'est en terme d'épinglier, la passer sur la meule, & ensuite sur le polissoir.

POINT, en terme de manufacture de dentelle, se dit de toutes sortes de dentelles & passemens de fil, faits à l'aiguille, comme *point de France*, *point de Venise*, &c. Ils s'entend aussi quelquefois des ouvrages faits au fuseau, tels que les *points d'Angleterre*, de Malines, du Havre, d'Alençon, d'Aurillac, &c. Mais, pour ces dernières espèces, on leur donne plus souvent le nom de *dentelle*. Il y a en France plusieurs manufactures de *points*. Avant 1665, on n'y connoissoit que les *points* de Venise & de Genes; & l'ardeur avec laquelle on les recherchoit, faisoit sortir des sommes immenses du royaume. M. Colbert crut ne pouvoir mieux remédier à cet inconvénient, qu'en établissant une manufacture de ces *points*; &, en conséquence, Louis XIV, par ses lettres-patentes du 15 Août 1665, accorda un privilège exclusif à quelques particuliers, pour dix années, & pour les animer, leur accorda, en forme de gratification, une somme de 36000 livres. Cette manufacture réussit au-delà de toute espérance, procura de grands bénéfices à ses entrepreneurs, & au royaume une nouvelle branche de commerce, qui, dans la suite, est parvenu à faire tomber, chez l'étranger, les *points* de Genes & de Venise, qui, jusqu'alors, n'avoient eu aucuns concurrens.

POINT, mesure géométrique, qui est la douzième partie d'une ligne. Il en faut cent quarante-quatre pour le pouce.

POINTE, extrémité d'un corps aigu, propre à percer ou à couper quelque chose. Il y a plusieurs ouvriers & artisans qui donnent le nom de *pointes* à quelques-uns de leurs outils, mais bien différens les uns des autres, soit pour la forme, soit pour l'usage

La *pointe* des relieurs de livres, qui leur sert à couper le carton de la couverture, d'une largeur & longueur convenables à la tranche, est de fer, avec un manche de dix-huit ou vingt pouces de long. Le bout de l'outil est coupé en chanfrain, & est fort tranchant La *pointe* à tracer des menuisiers de placage & de marqueterie, est une espèce de poinçon d'acier, avec un manche de bois, proportionné à sa petitesse La *pointe* des graveurs en taille-douce est un outil tout d'acier, de huit ou neuf pouces de long, tourné en spirale par le milieu, & terminé en deux pointes très-aiguës Les fourbisseurs nomment *pointe*, un morceau de fer de bon acier, de dix à onze pouces de long, de forme triangulaire, dont les angles, sont tranchans & se terminent en pointe, d'un côté, & de l'autre, en une queue, qui sert à le monter dans un manche de bois. Cet outil sert à percer & à ouvrir le pommeau, qui est la dernière pièce de la monture d'une épée Les ciseleurs appellent *pointes*, de petits ciseaux pointus, dont ils se servent pour achever & rechercher les figures, & leur donner plus de relief Les graveurs à l'eau-forte se servent aussi de *pointes* pour leur gravure. Ce ne sont que des aiguilles de différentes grosseurs, ajustées & emmenchées dans de petits manches de buis. C'est avec ces *pointes* qu'ils tracent, qu'ils dessinent & qu'ils achevent tout leur ouvrage sur le vernis La *pointe* des sculpteurs en marbre & des tailleurs de pierre, est une espèce de ciseau de fer acéré, aigu par un bout, avec une tête de l'autre. Ils servent, les uns pour ébaucher leur ouvrage, ce qu'on appelle *approcher à la pointe*, les autres, pour percer des trous, &

Travailler dans les endroits étroits & profonds, où les ciseaux quarrés ne pourroient approcher. Les sculpteurs nomment *pointe double* ou *dent de chien*, un ciseau quarré, partagé en deux par le bas, en forme de dents. Ils s'en servent, après avoir approché à la *pointe*. La *pointe* des vitriers est d'acier, longue de huit à neuf pouces, terminée des deux bouts par un petit triangle très-aigu & très-acéré. Ils s'en servent pour percer des pièces de verre en rond, & même quelquefois pour les découper en diverses figures. Les *pointes* des lapidaires sont de petits morceaux ou pièces de fer, qu'ils rapportent sur leur tour, & au bout desquels ils enchassent une pointe de diamant. Elles servent à percer les pierres précieuses. Les *pointes* des tourneurs sont deux pièces de fer pointues par un bout, qui s'entaillent dans les poupées de leur tour. Elles forment à-peu-près la figure d'un Z, dont la ligne du milieu seroit perpendiculaire, & non diagonale. La *pointe* des imprimeurs est un petit poinçon avec lequel ils déplacent, dans les formes d'imprimerie, les lettres qu'il y faut changer, sur l'épreuve corrigée. Les perruquiers appellent *pointe de cheveux* cette extrémité par où l'on commence à tourner la boule pour friser.

P O I N T E R. *Un oiseau qui pointe*, c'est, en *fauconnerie*, un oiseau qui va d'un vol rapide, soit en s'abaissant, soit en s'élevant. On dit aussi *voler en pointe*.

POINTU. Les chapeliers nomment ainsi quatre petits morceaux d'étoffes plus fines que celles du fond du chapeau, qu'ils couchent sur les capades, ce qui s'appelle *faire le dorage*.

POIRE, fruit rond & charnu, beaucoup plus menu vers la queue,

qu'à l'extrémité opposée, ce qui lui donne comme une figure pyramidale. Les *poires* renferment, ainsi que les pommes, cinq loges remplies de petits pépins moëeux, mais plus bruns, & la plupart noirs. Ces fruits, qui sont d'une grosseur à-peu-près semblable à celle des pommes, & aussi variée, ne se divise pas en moins d'espèces, soit pour la grosseur, qui, dans quelques-unes passe celle des plus grosses pommes, soit pour la couleur, l'odeur & le goût. Ces différentes espèces, aussi bien que celles des pommes, viennent la plupart des différentes greffes. On ne s'arrêtera point à la description de chacune en particulier: ce détail meneroit trop loin, & l'on a parlé des principales à leurs articles. Voici la liste des meilleures, suivant les saisons où on les mange.

En Juillet, on a le petit muscat, ou sept-en-gueule; la cuisse-madame, le gros muscat, la madeleine, le blanquet, petit & gros; le bourdon musqué, l'amiré-joannet, le hâtiveau, la luprême, la poire à la reine, ou poire d'ambre.

En Août, on a le rousselét hâtif, la valée, le petit rousselét, la bergamotte d'été, le chevillon, la robine ou muscat d'Août, ou la rougeville; la poire d'Espagne, la poire à deux têtes, le friolet ou cassolette; le bon chrétien musqué, ou la poire sans peau; la jargonelle, l'ognoner, gros & petit; l'ambrille d'été ou crapaudine; le coule-soif, ou franc-réal d'été; le rousselét de Reims, la poire d'orange, le franc-fureau, le musc d'été.

En Septembre, on a le bon chrétien d'été, le beurré rouge, le salviati, la poire d'Angleterre, la verte-longue ou mouille-bouche d'automne; la verte-longue suiffe, le beurré gris, le beurré blanc, le

doynné, ou S. Michel, le parfum d'Août, le caillot rosé, la poire tulipée, ou la bigarade.

En Octobre, le meslire-jean, le blanc & le doré; la bergamotte fuisse, l'amadotte, la verte-longue, la poire de vigne, la bergamotte musquée, ou poire du colombier ou de Sicile, ou petit muscat d'automne; le sucré verd, la belle & bohne, le petit oing, la bellissime d'automne, la bergamotte commune, le besideri, la poire de l'Anfac, ou la dauphine.

En Novembre, on a la virgouleuse, la louise bonne, le besiquais-foi, la bergamotte, la crofanne, l'ambrette, le parfum d'hiver, la poire de Marne, la marquise, le citron musqué, le bon chrétien d'Espagne, la poire d'épine, la jalousie, la rouffeline.

En Décembre, on a l'eschasserie, le franc-réal, la poire de fatin, le S. Germain, le Colmart, le petit cerreau, la merveille d'hiver.

En Janvier, le bon chrétien d'hiver, la poire de livre ou râteau gris; le gros beurré blanc d'hiver, la pastorale, l'orange d'hiver, la bergamotte-bugi, ou la poire Nicole, la bergamotte de Hollande.

En Février & Mars, on a le S. Lefin, la bellissime d'hiver, la poire de S. Martial, ou l'angelique; la double fleur, la bonne du Soulers, la bergamotte de Pâques, le bisi de Chaumontel & Font-Arabie.

Les poires les plus usitées en carême, sont le rouffelet d'hiver la madeleine, le cerreau musqué d'hiver, la bergamotte de Pâques, le bon chrétien tardif, le gros beurré d'hiver, la poire de fer ou d'hiver, le cadillau, la carmelise musquée. Toutes ces poires, dit M. Andry, sont saines, pourvu qu'on n'en mange pas trop. Le rouffelet est un peu sec; le cerreau a plus d'eau, aussi-bien que la bergamotte

de Pâques, qui est d'une aussi bonne eau que celle d'automne. Le beurré d'hiver a la chair fondante, & elle se digere assez aisément. La poire de fer ou d'hiver est astringente, & n'est bonne que cuite.

Les poires sont plus amies de l'estomac que les pommes. Elles sont toutes astringentes, les unes plus, les autres moins. Cette qualité est cause qu'elles valent mieux après le repas, que devant. Quand on en mange avant le repas, il n'en faut manger que très-peu, de peur qu'elles ne resserrent trop. On fait cuire les poires de plusieurs manières, ainsi que les pommes. Elles ont moins besoin de sucre, parce que, par elles-mêmes, elles sont d'un goût assez sucré & vineux. On trouve, dans le centre des poires, une partie remarquable, qu'on nomme la carrière. C'est un amas de petits grains pierreux, dont quelques-uns, moins durs que les autres, se répandent dans la chair même des fruits. Ces petits graviers font croire au vulgaire que les poires engendrent la gravelle. C'est une erreur: les choses pierreuses sont au contraire, plus propres à guérir cette maladie, qu'à la produire, comme il est aisé d'en juger par les remèdes que les médecins conseillent contre ce mal, comme les yeux d'écrevisses, la coquille d'œufs, le milium, l'alis, les noyaux de nêfle, &c. Il y a divers moyens de conserver les poires & les pommes. Un des meilleurs, pourvu qu'elles soient cueillies dans les tems convenables, c'est d'en sceller le pédicule avec de la poix, & puis de les suspendre. Comme c'est par cette partie que les fruits tirent leur nourriture, c'est aussi par cette voie que leur substance, quand ils sont une fois cueillis, se dissipe le plus. Le pédicule de la poire, aussi-bien que de la pomme, se partage ea

plusieurs fibres, qui portent la nourriture au fruit & aux pepins, quand le fruit est sur l'arbre, & qui, lorsqu'il n'y tient plus, le laisse échapper insensiblement. C'est pourquoy on ne sçaurait apporter trop de soin pour sceller exactement l'extrémité de ce pédicule, à l'endroit où il a été séparé de l'arbre. Il faudroit même, pour bien conserver un fruit, le cueillir avec une partie de la branche, si cela n'endommageroit pas l'arbre, & mettre de la cire ou de la poix à l'endroit de la séparation.

La *poire* est moins sujette à geler que la *pomme*; mais, quand elle est gelée, il ne faut point l'approcher du feu: elle perdrait toute sa saveur, & même se corromproit. Il faut la mettre dans de l'eau bien froide, & l'y laisser quelque tems: il se fait alors, autour de ce fruit, une croûte de glace, qui se fondant ensuite, peu-à-peu, laisse la *poire* aussi bonne & aussi entière qu'elle étoit, avant d'être gelée. Voyez *Pomme*.... Les meilleures *poires* sont celles qui sont douces, bien mûres, bien nourries, & qui ne sont ni âpres, ni styptiques. L'usage des *poires* est mauvais pour ceux qui sont sujets à la colique. Elles conviennent assez à toute sorte d'âges & de tempéramens, pourvu que l'on en use modérément.

Les *poirés* dont on se sert communément pour les compotes, sont les blanquettes, le rouffelet, les muscades & les sept-en-gueule. On les pique, à la tête, d'un clou de girofle, qui pénètre jusqu'au cœur: cela en relève le goût. Il y en a qui sont clarifier le sucre, avant de mettre le fruit dedans. Si les *poires* sont cuites, avant que le syrop soit fait, on les tire, & l'on fait prendre au fruit le degré de cuisson dont il a besoin, puis on le dresse.

POIRE, nom. qu'on donne au

fourniment propre à mettre la poudre. Elle est faite de carton, couverte d'un cuir mince, & a la forme d'une poire. Les marchands, merciers en font le négoce. La plus grande quantité vient de Rouen. Cet article est du nombre des marchandises dont la sortie du royaume est défendue, comme faisant partie des armemens.

POIRÉ, boisson faite avec des poires écrasées, dont la qualité n'approche pas de celle du cidre. Cette liqueur approche beaucoup, en couleur & en goût, du vin blanc. On emploie, pour le faire de certaines poires acerbes & âpres à la bouche. Le *poiré* fortifie l'estomac par une légère astringion; & la plupart de ceux qui ont de la peine à digérer, se trouvent mieux de l'usage du *poiré*, que de celui du cidre. Le *poiré* fait avec des poires sauvages se garde quelquefois deux ou trois ans. Il est plus savoureux que l'autre, mais il n'en est pas plus sain.

POIREAU, ou **PORREAU**, plante potagère, dont il y a deux espèces, le *long* & le *court*, qui ne diffèrent que par leur longueur. Les feuilles sont longues & larges, plates ou pliées en gouttière, d'un verd pâle, & d'un goût semblable à celui de l'oignon. Il s'élève d'entre elles une tige de quatre ou cinq pieds, grosse comme le doigt, ferme, solide, portant en son sommet un gros bouquet de petites fleurs blanches, tirant sur le purpurin, composées chacune de six feuilles disposées en manière de cloche. Lorsque ces fleurs sont passées, il leur succède des fruits presque ronds, relevés de trois coins arrondis, & divisés en trois loges remplies de quelques semences un peu longues. Sa racine est longue, cylindrique, composée de tuniques blanches, qui s'emboîtent les unes dans les autres,

garnies en dessous de plusieurs fibres.

Le *poireau long* fournit davantage, par sa longueur, que le petit, & c'est le plus cultivé; mais le *court* résiste mieux aux gelées. Il a encore l'avantage que le ver ne s'y attache pas tant. Ainsi on doit avoir du *long* jusqu'aux gelées, & du *court* pendant l'hiver. On emploie cette plante dans les soupes, dans les purées de pois, & dans les étuvées. Elle a de grandes propriétés en médecine. Le *poireau* est apéritif, résolutif & béchique. C'est un des plus souverains remèdes dans la pleurésie. Il est propre pour exciter le crachat, pour guérir la brûlure, & pour aider à la suppuration. Le *poireau* se digère un peu difficilement, & excite quelquefois des vents, à cause d'un phlegme visqueux & gluant qu'il contient. C'est pourquoi on le fait toujours bien cuire, avant de le manger, afin d'atténuer par la cuisson, ce mauvais suc. Le *poireau* convient dans les tems froids, aux vieillards, aux phlégmatisques, & à ceux qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement. Les *poireaux* se sement à la fin de Février, ou au commencement de Mars, en terre bien préparée, sur planche & à plein champ. On les laisse croître ainsi, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantés. Cela se fait sur planches, & sur des alignemens tirés au cordeau, éloignés chacun de quatre pouces. C'est à cette distance qu'on doit planter les *poireaux*. Tout le soin qu'ils exigent, quand ils sont plantés, est de les serfouir de tems en tems, & de les arroser pendant les plus grandes sécheresses. On en conserve pour l'hiver, dans la serre, ou bien on les arrache de leurs planches pour les replanter tout proche les uns des autres en pépinières, & on les couvre de grand fumier sec. La

graine de *poireaux* se recueille au mois d'Août de ceux qu'on replante au mois de Mars, & qu'on a conservés pour l'hiver.

POIRÉE, autre plante potagère, qui a les feuilles fort larges, une grande côte au milieu, dont on fait des cardes, préférées par plusieurs, aux cardes d'artichauts. On l'appelle aussi *bette*. Il y en a deux espèces, la blanche & la rouge. Voyez *Bette*.

POIRIER, arbre qui porte les poires. Son bois reçoit un beau poli, & on en fait des buffets, qu'on noircit comme de l'ébène. Il y a deux sortes de *poiriers*, l'un cultivé, & l'autre sauvage. Le *poirier sauvage* est plus petit que le cultivé; ses rameaux sont garnis d'épines dures & piquantes. Le *poirier* se met en buisson, en espalier, & en plein vent. Il y a aussi des demi-tiges qu'on met contre un mur. Le *poirier* se greffe sur franc ou sur coignassier, ou sur sauvageon de bois. Il s'écussonne sur les deux premiers sujets, après la S. Jean, pour en faire des arbres nains; & sur le dernier on le greffe en fente, pour en avoir en plein vent ou à haute tige. La culture des *poiriers* est la même que celle des pommiers; ils se multiplient de même. Voyez *Pommier*.

Bradeley, auteur estimable, cité plusieurs fois dans cet ouvrage, & bon à consulter, tant sur la culture des arbres fruitiers, que sur celle des autres plantes, dit qu'il faut greffer les *poiriers* au mois de Mars, ou les enter en *écusson*, au mois de Juin. Pour cet effet, il faut se servir de deux sortes d'arbres différens, sçavoir des sauvages, ou des arbres venus de pépins; & souvent ceux que l'on tire de la racine des vieux arbres, & que l'on plante dans les pépinières, sont propres pour les *poi-*

riers à plein vent , parce qu'ils poussent en avant la greffe & le bourgeon , & ont de la disposition à devenir de grands arbres ; mais les coignassiers valent beaucoup mieux , pour former des *poiriers nains* , & pour garnir des murailles & des espaliers bas , parce qu'ils empêchent la greffe ou le bourgeon de pousser beaucoup , & qu'ils donnent du fruit promptement , & assez près de terre. Le terrain où le *poirier* se plaît sur-tout , est une terre humide , approchante de l'argille. Il ne se plaît pas , ainsi que le *pommier* , dans ce que nous appelons *terre fertile*. Quand quelques arbres de cette espèce semblent vouloir languir , il faut les rétablir , en mettant à leurs racines de la charogne , ou du sang de quelque animal. L'un & l'autre produisent un effet surprenant sur les arbres fruitiers de toutes les espèces. Il en seroit peut-être de même de tous les végétaux. On a éprouvé que des copeaux de corne , des morceaux de cuir , la laine , les entrailles d'oiseaux ou d'animaux , mis aux pieds des racines des plantes , y font un fort bon effet. Les animaux & les végétaux semblent avoir été faits pour l'entretien & la subsistance les uns des autres. Les plantes nourrissent les animaux vivans , & les animaux morts nourrissent les plantes.

Les *poiriers* , dans la taille , dont la méthode est la même que celle des *pommiers* , n'aiment point à sentir la serpette , sur-tout ceux qu'on a greffés sur coignassiers. Lorsqu'on en coupe quelque grosse branche , si cela est absolument nécessaire , il faut aussi-tôt après l'amputation , enduire la coupe avec une composition de goudron de résine & de poix , pour empêcher les maladies que la blessure pourroit causer , sans cette pré-

caution , aux arbres. Les espaliers destinés pour les *poiriers* & les *pommiers* , doivent avoir environ six pieds de haut , afin qu'il y ait assez d'espace pour étaler les branches à fruit. Les *poiriers* d'été , c'est-à-dire , ceux dont les fruits mûrissent pendant cette saison , sont les plus propres pour les espaliers , parce que leur fruit croît assez ordinairement près de la racine ; ce qui arrive rarement , & presque jamais , aux fruits d'hiver. Ainsi il ne seroit pas à propos de planter le bon chrétien d'hiver ou autres espèces dures , en palissades , à moins qu'elles n'eussent environ dix ou douze pied de haut.

Finissons cet article par un fait arrivé , & rapporté par *Bradeley*. Un de ses amis , dit-il , obligé d'aller demeurer à une autre maison de campagne , distante environ d'un mille de celle qu'il habitait , voulut essayer d'emporter avec lui ses arbres fruitiers , comme *poiriers* , *pommiers* , &c. Pour cet effet , il fit faire , au mois de Novembre , des tranchées autour de leurs racines , & dans son nouveau jardin , des trous assez grands , pour y recevoir chaque arbre qu'il y vouloit transporter , avec la motte de terre. Aussi-tôt que les gelées commencèrent à être assez fortes pour son dessein , & qu'ils eurent durci la terre autour des racines , il fit lever les arbres avec des leviers , sans en rompre la motte , & les fit conduire , sur des traîneaux , à l'endroit de son nouveau jardin qu'il leur étoit destiné , où il les laissa dans l'état qu'ils avoient été apportés ; sans mettre de nouvelle terre autour des racines , jusqu'au dégel ; pour lors , il termina son ouvrage par faire remplir les trous de nouvelles terres , qu'il y affaissa beaucoup. Un mois après les avoir ainsi plantés , il fit rogner prudemment

un bon tiers de leurs branches, pour décharger les arbres, à-peu-près à proportion de la quantité de racines qu'ils avoient perdues; & l'été suivant, il en recueillit passablement du fruit.

Voilà jusqu'où les Anglois poussent l'industrie du jardinage; mais de pareilles épreuves ne nous sont pas inconnues; cependant ce n'est qu'aux Anglois à faire, quand il leur plaît, de leurs arbres fruitiers, destinés à rester en place, des arbres, pour ainsi dire, *ambulans*.

P O I S, sorte de légume qui pousse des tiges longues, creuses, fragiles, qui tombent sur terre, si on ne les soutient par des échalas. Elles sont accompagnées de feuilles oblongues. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, marquées d'une tache purpurine. Il leur succede des gouffes longues, cylindriques, composées de deux cosses, qui renferment quelques semences, presque rondes, vertes; mais en se séchant, elles deviennent anguleuses, blanches ou jaunâtres. Ses racines sont petites. Il y a des pois de plusieurs espèces, qui se réduisent à trois principales. Les premiers sont de couleur verte, au commencement; & en se séchant, ils deviennent anguleux, blancs, ou jaunâtres. Ils succèdent à des fleurs blanches, marquées d'une tache purpurine, & sont renfermés dans de longues gouffes. Les seconds sont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naissent dans de grandes gouffes succulentes. Les troisièmes sont blancs, petits, & renfermés dans de petites gouffes. Les pois de la première & de la seconde espèce viennent dans les champs, & ceux de la troisième ne se cultivent que dans les jardins.

Les pois demandent une terre grasse & un peu sèche. On ne peut

la labourer qu'une fois; mais il est bon qu'elle ait été amendée de bon fumier de mouton, de vache & de cochon, consommés ensemble. On y sème les pois vers les 8 ou 10 Mars. Les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foisonner beaucoup, principalement lorsqu'ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs. Le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein soleil. On les fait tremper pendant vingt-quatre heures, avant de les semer, pour qu'ils germent plus vite; & il faut les semer à claire voie, c'est-à-dire, en mettre peu, & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent plus qu'aucune autre légume. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer, lorsqu'ils commencent à s'élever de terre, afin que, s'attachant aux différentes branches des rames, ils s'étendent & mûrissent davantage; mais cela ne se pratique guères, quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, sement de l'avoine parmi. Elle les soutient dans les commencemens, & leur aide à monter. On les cueille, à mesure qu'ils mûrissent; & quand le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger de cueillir ceux qui sont mûrs; autrement ils se dessécheroient trop, & ils s'en perdrait une partie. Les pois sont fort sujets aux vers, c'est pourquoi bien des gens en sement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois; mais ceux qui en sont attaqués, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimés les meilleurs pour la semaille. Dans les petits jardins, on se contente de semer des pois

hâtifs. Dans les grands jardins, on en sème des quarrés entiers, pour fournir toute l'année aux besoins des cuisines.

Outre ces trois espèces de *pois*, dont on vient de parler, il y a le *pois Baron*, le *pois Dominé*, & le *pois Michaux*, trois espèces ainsi nommées, du nom des payfans qui les ont découvertes de nos jours, qui sont les plus hâtives, & auxquelles succèdent le *pois lorrain* & le *pois suisse*. Qu'on ouvre l'*Ecole du potager*, on y trouvera encore huit autres espèces de *pois*, sçavoir, la *commune*, le *pois normand*, le *quarré blanc* & le *verd*; le *cul noir*, le *pois verd d'Angleterre*, la *longue cosse*, & le *pois sans parchemin*. Donnons une notice de ces différentes espèces ou plutôt variétés de *pois*.

Le *pois Baron* a le grain petit: il est sans sucre & sans finesse, & a perdu beaucoup de son mérite, depuis la découverte du *pois Michaux* & du *pois Dominé*. Il se sème en tout tems, & plus clair après l'hiver Le *pois Michaux* est le premier qui paroît, & qu'on achete si cher le litron. Il est gros, fort tendre, & sucré, quand il est mangé en verd. Il n'est pas d'un bon rapport. Il se sème à la mi-Novembre, dans les terres franches, & au commencement de Décembre, dans les terres légères, & un peu épais, parce que l'hiver en fait toujours périr. La culture de ce *pois* demande de grandes attentions. On le doit semer aux cottières du midi & du levant, à portée de profiter des rayons du soleil, & à l'abri du mauvais vent Le *pois Dominé* succède au *pois Michaux*, & est d'un meilleur rapport. Le grain en est blanc, rond, d'une bonne grosseur. On le sème en tout tems. Le printems est la saison la plus favorable . . .

Le *pois lorrain* succède aux précédens. Il est gros & sucré, & réussit dans le printems & les autres saisons. La nielle s'y attache, & la fleur périt Le *pois suisse*, ou la *grosse cosse hâtive*, résiste au mauvais tems. On le sème dans les Avents. Il s'élève également dans les jardins & dans les campagnes. Sa forme est ronde & unie; sa couleur, d'un petit jaune verdâtre, & il est d'une bonne grosseur. Son grain est fort tendre en verd; & en sec, on n'en fait point d'usage Le *pois commun* est aussi hâtif que le précédent, & d'un même rapport. Il demande aussi une bonne terre Le *pois normand* est quarré, d'un verd blanchâtre, & fort gros, tendre & moëlleux: il est bon en verd & en sec, & rend plus en purée qu'aucune autre espèce. On le sème, depuis la fin de Mars, jusqu'à la S. Jean... Le *quarré blanc* vient après le *pois commun*. Il est le plus tendre, le plus moëlleux, le mieux nourri & le plus gros de tous les *pois*. Sa couleur est blanche; sa forme plus quarrée que longue. Il s'élève fort haut, mais ne fournit pas beaucoup. On n'en laisse sécher que pour la semence. On le sème à la fin de Mars, & il est bon en Juillet. Le *quarré rond* diffère du *quarré blanc*, par sa figure extérieure, qui est verte. S'il n'est pas si délicat, ni si moëlleux en verd, il est en récompense fort utile en sec pour les purées. Il se sème, dans le même tems que le *cul noir* dont on va parler, dans une terre un peu usée Le *cul noir* est de deux espèces, l'un rond, & l'autre quarré. Tous deux ont le germe noir, d'où ils tirent leur nom. Le quarré est le plus estimé, c'est celui qui sert, pendant le carême, pour les purées. On commence à semer le *cul noir*, à la fin d'Avril, jusqu'au commencement de Juin,

plûtôt ou plus tard ; les brouillards s'y attachent & le font nieller . . . Le *pois verd d'Angleterre* n'est pas encore bien connu ; l'auteur de l'*Ecole du potager* en a semé en trois ou quatre saisons : il a toujours bien réussi : ce pourroit bien être aussi le *hot-spurs* de Bradeley, dont on parlera plus bas. . . . La *longue cosse* est un *pois* de forme ronde, blanc, uni & clair, d'une grosseur médiocre. Il fruite beaucoup & promptement ; c'est, de toutes les espèces, celui qui rend le plus, & qui réussit mieux pour l'arrière-saison. Il ne nielle, ni ne se boucle. On en sème depuis la mi-Avril, jusqu'au commencement de Juillet. . . . Le *pois sans parchemin*, appelé, dans quelques provinces, le *pois gourmand*, n'est presque pas connu à Paris : il se mange avec sa cosse, comme les haricots verts ; son goût est sucré & fin. Il se sème dans le commencement du printems.

Il y a encore des *pois à fleurs blanches* qui s'élèvent de cinq à six pieds ; des *pois à fleurs rouges*, qui s'élèvent à sept à huit pieds ; des *pois à fleurs bleues*, qui s'élèvent de même ; des *pois à fleurs blanches*, qui ne s'élèvent qu'à trois ou quatre pieds ; des *pois nains*, sans parchemin, qui forment une petite touffe arrondie & basse ; le *charantonneau* ; le *petit pois nain à bouquet*, le *grand pois à bouquet*, le *pois à couronne*, le *pois cornu*, le *pois gris*, le *grossët*, & autres *pois* dégénérés & de rebut. On cultive dans les provinces voisines du Rhône, une espèce de *pois* bonne & hâtive, appelée *quarantain* . . . Le *pois chiche* a le premier rang parmi les *pois de fantaisie*. Il est fort estimé en Languedoc & en Italie ; & on n'en fait pas de cas à Paris où il vient cependant aussi bien & aussi bon que dans les pays chauds. Il y en a de deux espèces ; l'une blan-

che & grosse, à fleur blanche ; l'autre rougeâtre & plus petite, à fleur rouge, c'est une plante qui pousse plusieurs tiges velues, dures & rameuses. Ses feuilles sont petites, velues, dentelées en leurs bords, rangées par paire sur une côte. Ses fleurs sont légumineuses, blanches, ou d'un rouge qui tire sur le purpurin. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des gousses courtes qui ressemblent à des vessies, & qui contiennent quelques *pois* gros comme les *pois* communs, ayant, en quelque manière la forme de la tête du bélier. La couleur de ces *pois* est blanche ou rouge ou noire ; l'espèce rougeâtre est excellente pour la pharmacie ; ils sont apéritifs, propres pour le calcul & pour la jaunisse. Ces *pois chiches* se sement en Mars & en Avril. . . . Les *pois de tous les mois* sont aussi des *pois* de fantaisie, qui n'ont de mérite que de fleurir quatre ou cinq mois de suite, & de donner un fruit en même tems. . . . Le *pois lupin* est un autre *pois* de fantaisie, qu'on ne cultive que pour la médecine. Voyez *Lupin*.

Les *hot-spurs* qu'on sème en hiver, les *nains*, les *pois de ronce-reau* qu'on sème au printems ; voilà les trois espèces, dit Bradeley, qu'on doit connoître en Angleterre, & qui peuvent suffire, dit-il, dans tous les jardins, sans s'embarrasser de cinquante autres espèces qui approchent si fort de celles-ci, qu'on ne peut presque y remarquer de différence que dans leurs noms. Il y en a qui prennent plaisir à donner aux plantes, des noms singuliers, & qui se font un point capital de multiplier les espèces sans aucune raison, comme si un fruit devoit en être meilleur, pour avoir un nom extraordinaire, ou que les ouvrages de la nature ne fussent pas déjà assez nombreux pour exercer

notre contemplation ; c'est *Bradeley* qui parle ainsi , & il a raison. L'Auteur de l'*Ecole du potager* n'est point l'inventeur des noms des différentes espèces de *pois*, dont il a fait mention ; mais il a dû reconnoître que la différence est si petite entre plusieurs , que ce n'étoit pas la peine de leur donner des noms particuliers qui les distinguent.

Un Jardinier , qui a suffisamment du terrain , doit semer , tous les ans , des *pois* à plusieurs reprises , de manière à en fournir la table pendant un été. Il faut , au mois de Novembre & de Décembre , semer la première recolte. Plûtôt , les plantes risqueroient d'être endommagées par les gelées. Les *hot-spurs* sont les *pois* que les Anglois sement dans cette saison par touffes , à deux pieds de distance les uns des autres , & rangées par lignes , qui régneront du septentrion au midi. Quand ils ont poussé d'environ six pouces de hauteur , ils élèvent la terre de quatre pouces de chaque côté des lignes , pour défendre les touffes des bouffées qu'accompagnent les vents d'Orient. En Février , ils sement une seconde recolte de *pois* ; une troisième , dans le mois de Mars : en Avril ils préparent la terre pour avoir des *pois nains* , sur-tout de l'espèce de la plus courte , qui vient rarement de plus d'un demi-pied de haut , & qui ne couvre pas plus de six ou sept pouces de terrain en quarré. Malgré la petitesse de cette plante , elle donne presque autant de *pois* que les plus grandes espèces , & leur goût le dispute à tous les autres. Les jardiniers Anglois sement ces *pois* à quatre ou cinq pouces de distance , & en lignes éloignées d'environ dix-huit pouces les unes des autres , quand ils les destinent pour l'usage de la table ; mais quand ils les plantent pour en avoir la graine , les

lignes ne doivent pas être éloignées de plus d'un pied , parce qu'on n'a pas besoin de passer entre les rangées , jusqu'à ce que les *pois* soient assez mûrs pour être arrachés.

Toutes les sortes de *pois* sont en usage parmi les alimens , excepté les *pois chiches* qu'on n'emploie guères qu'en médecine. Plus ils sont petits & verts , & plus ils ont bon goût. On les sert , en cet état , sur les tables les meilleures & les plus délicates. On fait aussi sécher les *pois* pour les conserver plus long tems ; mais ils n'ont plus , étant secs , le bon goût qu'ils avoient auparavant , parce qu'en séchant ils perdent , par la fermentation , quelques parties volatiles & exaltées , qui contribuoient à les rendre d'une saveur plus agréable. Les *pois* , selon *Lemery* , contiennent beaucoup d'huile , de sel essentiel & de phlegmes. Ils adoucissent les acetés de la poitrine , appaisent la toux , fournissent une nourriture solide ; mais ils sont vénéux & mauvais pour ceux qui sont sujets à la gravelle. Ils conviennent assez à tout le monde , sur-tout quand ils sont verts , pourvu qu'on en use modérément. Cependant les personnes chargées d'humeurs grossières , ne s'accoutument pas bien de l'usage des *pois*. La purée épaisse qu'on tire des *pois* , est très-pesante sur l'estomac , parce qu'elle a laissé , dans la décoction , les sels qui rendent assez sain le bouillon clair de *pois*. Privée de ses sels , la purée n'est presque que de la terre. On mange les *pois* verts à la crème , au lard , &c. On en fait des potages.

POIS ETERNELS, ou **PERPETUELS**, selon *Chomet* , c'est une plante vivace , qui trouve sa place parmi les plus grandes. On la multiplie de graine que l'on sème au mois de Mars ; mais elle ne fleurit que la seconde année. Ses fleurs qui

font de la couleur des fleurs de pêcher, durent près de deux mois. Le docteur *Grevv* dit que les fleurs de cette plante, trempées quelque tems dans de l'esprit-de-vin, produisent une belle couleur bleue, liquide, égale à l'outremer. La plante souffre difficilement d'être transplantée, à moins qu'on ne prenne bien des précautions pour la mettre en terre sur le champ. La saison la plus commode pour cela est le mois de Mars. Comme sa racine ressemble à celle des carottes, elle se plaît dans un terrain sablonneux, & doit être plantée auprès d'un arbre ou de quelque haie, pour lui servir de soutien. Elle croît de la hauteur de huit pieds, pourvu qu'elle soit attachée à une rame.

POIS ORILÈS, plante annuelle, dit *Bradeley*, dont la graine se sème par rangées en bordures. Ils portent, à six pouces de hauteur, de belles fleurs cramoisies en Mai & Juin.

POISON, se dit des qualités malignes qui se rencontrent dans les végétaux & les minéraux, & qui, par leurs qualités corrosives, ou par leur grand froid, empoisonnent ou donnent la mort. Tels sont l'arsenic, le sublimé, la céruse, l'ellébore, &c.

POISSE, fascine, ou petit fagot enduit & trempé de poix, dont on se sert dans la défense des places de guerre.

POISSON, animal qui vit dans les eaux. Il y a des *poissons* de mer, tels que la baleine, la morue, le hareng, &c. Il y en a d'eau douce, tels que le brochet, la carpe, &c. Le *poisson* d'eau douce est ou de lac, ou d'étang ou de rivière. Le *poisson* d'étang ou de lac est mal-saisant, parce qu'il se nourrit ordinairement d'une eau bourbeuse, ou qui n'a pas de cours. Celui de rivière est fort sain, pourvu qu'il soit de quel-

que rivière rapide, comme du *Rhône*, de la Garonne, de la Loire, &c. Ainsi le *poisson* de la Seine & de la Saone, vaut moins, parce que ces rivières coulent très-lentement : on vante cependant beaucoup les carpes de la Saone & de la Seine, mais c'est parce qu'elles sont grasses & de bon goût ; & on ne prend pas garde que cette graisse même doit les rendre moins saines, car il n'y a point de graisse plus ennemie de l'estomach, que celle du *poisson*. Les *poissons* qu'on prend dans les rivières, au-dessous des grandes villes : sont toujours moins bons, à cause des immondices qui les y attirent, & dont ils se nourrissent. Le *poisson de mer* est le meilleur de tous, parce que la salure de la mer en corrige l'humidité. Parmi les *poissons de mer* les plus sains, sont les *saxatils*, c'est-à-dire, ceux qui se nourrissent dans les lieux pleins de rochers. On estime ensuite ceux qui habitent le fond des mers, mais pour les *poissons* qui vivent sur les bords, on leur donne, avec raison, le dernier rang, à cause que l'eau où ils sont, est moins pure. Il y a des *poissons de mer* qui entrent dans les fleuves, & on remarque que lorsqu'ils ont habité l'eau douce quelque tems ils en sont beaucoup plus agréables au goût ; mais il n'est pas bien décidé qu'ils en soient plus sains. Il y a de sçavans médecins qui prétendent que le *poisson de mer* perd beaucoup de sa bonne qualité dans l'eau douce. On dit, *jeune chair & vieux poisson* ; la maxime n'est pas véritable. Le *vieux poisson* est pour l'ordinaire plus mollasse & plus coriace. On connaît le *vieux poisson* à la dureté & à la grandeur de l'écaille. Le *poisson mâle* est ordinairement préféré, à cause de ses laitances, surtout parmi les *carpes* ; mais pour ce qui est de la délicatesse de la chair, les femelles valent mieux,

sur-tout parmi les anguilles.

Le *poisson* se mange, ou frit, ou rôti, ou bouilli. Le *poisson frit*, soit au beurre, soit à l'huile, est un peu difficile à digérer, à cause de la mauvaise qualité que l'huile & le beurre ne manquent point de contracter par la trop grande action du feu, qui les rend toujours âcres & brûlans. Le *poisson rôti*, soit sur le gril, soit à la broche, n'est point sujet à cet inconvénient, & il convient mieux à l'estomac. Le *poisson bouilli*, soit à l'étuvée, soit au court-bouillon ou d'autre manière, est plus propre pour les fantés délicates, pourvu que l'assaisonnement n'y domine point trop. Le *poisson* est plus sain bouilli dans le vin que dans l'eau. Le *poisson* étant aqueux, a besoin, quand on le fait bouillir, d'être un peu corrigé par le vin. Le vin blanc y vaut beaucoup mieux que le rouge, premièrement, parce qu'il rend le *poisson* plus blanc & plus ferme, secondement, parce qu'il lui rend une qualité diurétique, dont l'effet n'est pas à mépriser, principalement quand on a fait un long usage du *poisson*.

On sale certains *poissons*, pour les conserver, ou on en fait sécher à la fumée; mais cette préparation les rend très-difficiles à digérer. Le *poisson fumé* sur-tout est mal-faisant, & en général, tout aliment qui a été long-tems exposé à la fumée, contracte une qualité âcre, peu convenable à l'estomac, ce qui ne doit s'entendre cependant que des personnes délicates; car les corps robustes ayant les organes plus forts, bien loin de se sentir incommodés de l'usage des alimens salés ou fumés, y trouvent au contraire, de quoi réparer leurs forces, & conserver leur santé, parce qu'il leur faut quelque chose qui agisse rudement sur les fibres trop massives de leur langue & de leur estomac, qui,

sans cela, demeureroient comme engourdis. Voilà pour le *poisson* en général. On trouvera, sous les articles particuliers, les qualités qui conviennent à chaque espèce, avec les différentes manières de les apprêter.

Dans le commerce de *poisson de mer salé*, on en compte de six sortes, sçavoir, le saumon, la morue, le hareug, la sardine, l'anchois & le maquereau. On appelle *poisson verd* celui qui vient d'être salé, & qui est encore tout humide; ainsi l'on dit de la morue verte. Le *poisson mariné* est du *poisson de mer* frais, qu'on a rôti sur le gril, puis frit dans l'huile d'olive, & mis dans des barils, avec une fausse composée de nouvelle huile d'olive & d'un peu de vinaigre, assaisonnée de sel, de poivre, de clous de girofle, & de feuilles de laurier, ou de fines herbes. Les meilleurs *poissons marins*, & dont il se fait quelque négoce, sont le thon, l'esturgeon, &c. Les *poissons secs* sont des *poissons* qui ont été salés & desséchés, soit par l'ardeur du soleil, soit par le moyen du feu; tels sont la morue, qu'on nomme merluche ou merlu, le stockfisch, le hareng-sor, & la sardine forée. Les *poissons* qu'on appelle en France *poissons royaux*, sont les Dauphins, les esturgeons, les saumons & les truites. On les nomme ainsi, parce qu'ils appartiennent au roi, quand ils se trouvent échoués sur les grèves de la mer. Les *poissons à lard* sont les baleines, les marsouins, les thons, les souffleurs & les veaux de mer. Ils sont partagés comme épaves, ainsi que les autres effets échoués. Les *poissons*, tant royaux qu'à lard, qu'on prend en pleine mer, appartiennent à ceux qui les ont pêchés. Le *poisson marchand*, le grand *poisson*, le *poisson piné*, le *poisson gris*, le *poisson grand*,

petit & moyen marchand, sont les noms que les marchands donnent aux morues vertes & aux séches, suivant leur grandeur & qualité.

POISSON, petite mesure pour les liqueurs, qui ne contient que la moitié d'un demi-septier. On l'appelle aussi *roquille*.

POISSONNERIE, lieu & marché où l'on vend du poisson, soit de mer, soit d'eau douce, soit salé ou frais ou vivant. A Paris, il y a la halle à la marée, & la halle au poisson d'eau douce. Les *poissonnières*, marchandes de poisson d'eau douce, l'étaient dans les halles & marchés, dans des baquets qu'elles ont devant elles, où le poisson vivant nage & se conserve dans l'eau dont ils sont remplis. Les *poissonnières* de poisson de mer, qu'on appelle *marchandes de marées*, vendent le poisson de mer frais, & les marchandes de saline font commerce de poisson de mer salé.

POISSONNIERE, est un ustensile de cuisine, qui sert à cuire le poisson.

POITRAIL, partie du cheval, comprise entre les deux épaules, au-dessous de l'encolure. On l'appelle autrement *poitrine* *Poitrail* est aussi la partie du harnois du cheval, & se dit de la bande de cuir qui bat sur le *poitrail*, & qui empêche que la selle ne tombe en arrière.

POITRINE DE BŒUF. La *poitrine* & le *tendron de poitrine* sont les pièces les plus estimées en cuisine après la culotte, pour servir sur une table. Elles se peuvent accommoder de la même façon que la culotte La *poitrine de veau* s'accommode de différentes façons. En fricassée de poulet, on la coupe par morceaux, qu'on fait dégorger dans l'eau: on la fait blanchir, passer sur le feu, avec un

morceau de beurre, un bouquet garni, des champignons: on y met une pincée de farine, & on mouille de bouillon. Quand elle est cuite & dégraissée, on lie de trois jaunes d'œufs délayés avec un peu de lait. On met un filet de verjus en servant. On sert aussi la *poitrine de veau* au petit lard, aux choux, coupée par morceaux, & blanchie, ainsi que les choux; en fricandeau, au roux & marinée frite.

POITRINIERE, nom que les tissutiers-rubaniens donnent à la traverse de devant, sur laquelle ils s'appuient la poitrine. Ils nomment *rouleau de la poitriniere* un petit cylindre de bois, qui y est attaché avec des tenons, & sur lequel l'ouvrage passe, à mesure qu'il s'avance, avant que d'être roulé sur la grande ensuble.

POIVRE, fruit aromate, dont on se sert pour assaisonner les alimens. Il y en a plusieurs espèces. Les trois principales sont le *poivre noir*, le *poivre blanc*, le *poivre long*. Le *poivre noir* est le fruit d'une plante rampante & sarmenteuse comme le lierre, dont les feuilles sont grandes, larges & fibreuses, & qui croît aux Indes, à Java, à Malaca, à Sumatra, & dans tout le Malabar. Les grains du *poivre noir* croissent sans queue. Ils sont attachés immédiatement contre un long nerf, & entassés ensemble en forme de grappe. Ils sont verts au commencement, & deviennent noirs en mûrissant. On ne les cueille qu'alors, puis on les fait sécher. Ils diminuent en grosseur, & ils se rident tels que nous les voyons. Il faut choisir le *poivre noir* bien nourri, pesant, compacte, net & fort âcre au goût. La plante qui le donne est, comme on l'a dit, si foible, qu'on est obligé, pour la cultiver, de la planter au pied de quelques grands arbres,

pour

pour la soutenir, tels que l'*areca*. Ses feuilles ressemblent assez au lierre, pour la figure; mais pour la couleur, elles sont moins vertes & plus jaunâtres, ayant d'ailleurs une odeur forte & un goût piquant. le *poivre* sort par petites grappes, à la façon de nos groseilles. Les grains dont ces grappes sont composées paroissent verts au commencement; ensuite ils deviennent rouges, à mesure qu'ils mûrissent, & noirs, après qu'on les a laissés quelque tems exposés au soleil, c'est-à-dire, tels qu'on les voit ici... Le *poivre blanc* est également un petit fruit long, mais un peu plus gros que le *poivre noir*; il est uni, de couleur cendrée, ayant le goût un peu moins piquant que le *poivre noir*. La plupart des auteurs, qui ont traité du *poivre*, ne sont point d'accord sur l'origine du *poivre blanc*; les uns croient qu'il est produit par la même plante que le *noir*, & qu'il est aussi difficile de distinguer la plante qui porte le *poivre blanc*, d'avec celle qui porte le *poivre noir*, qu'il l'est de connoître la vigne qui donne le *raisin noir*, & celle qui donne le *blanc*, ainsi s'expriment Pomet & Flacour; les autres, & ce sont la plupart des modernes, prétendent que le *poivre blanc* n'est autre chose que le *poivre noir*, duquel on a séparé la première écorce, après l'avoir mis tremper quelque tems dans de l'eau marine. Quoi qu'il en soit, on doit choisir le *poivre blanc*, gros, pesant, bien nourri, ayant la figure extérieure d'un grain de coriandre, mais beaucoup plus dure... Le *poivre long* est un fruit long & gros comme le doigt d'un enfant, rond, relevé de plusieurs petits grains, arrangés, & joints ensemble si étroitement, qu'ils ne font qu'un même corps, de couleur grise, tirant un peu sur le rouge en-dehors, & noirâtre en-dedans. Chaque

grain contient une petite amande qui souvent se réduit, par la sécheresse, en poudre blanche, d'un goût âcre & piquant. La plante qui porte ce fruit est plus basse que celle du *poivre noir*. Ses feuilles sont plus minces & plus vertes; elle croît abondamment à Bengale, aux Indes.

On cultive aussi en Espagne, en Italie, en Provence, en Languedoc, en Flandre même, le *poivre de Guinée*, qu'on appelle *poivre blanc*. Nous en voyons, en France, dans les jardins des curieux, plus pour le plaisir des yeux, que pour l'utilité; cependant le fruit se confit au sucre, quand il est verd, & on le mêle avec les cornichons confits. Ils s'accoutument de même au sel & au vinaigre. La plante vient aussi-bien dans ce pays, que dans les pays chauds. On en sème la graine sur une couche, au mois de Mars, & on la replante au mois de Mai, soit en planche, en distance d'un pied, soit dans des pots. Elle demande une bonne terre humide, un peu ombragée, car le soleil lui est préjudiciable: on l'arrose quand il est nécessaire; son fruit se coupe, soit verd ou sec, & la graine se peut conserver bonne pendant plusieurs années. L'arbruste qui porte ce fruit, s'élève à quinze ou dix-huit pouces, dont la tige est branchue & noueuse. Les feuilles sont oblongues, pointues & lisses, d'un beau verd, lustré. Les fleurs, sortent des aisselles des feuilles, par petits bouquets; elles sont de couleur blanche, formées en étoiles, & portées sur un petit calice qui se change en un fruit de forme différente, suivant l'espèce; car l'une a le fruit allongé, un peu recourbé, & disposé en forme de cornet; l'autre l'a court & pointu à son extrémité; la troisième l'a rond. Pour l'arbruste, il est le même dans toutes les trois

espèces. Quant au fruit, il est d'abord verd ; en mûrissant, il est d'un rouge vif & brillant, & approche du corail. Sa graine est longue, plate, de moyenne grandeur, & de couleur roussê.

Le *poivre* qui se consomme en Europe, y est apporté par les vaisseaux Anglois, Hollandois & François. La consommation qu'on en fait dans le royaume, est si grande, que nos épiciers en tirent encore beaucoup des Anglois & des Hollandois ; & ils le distinguent en *poivre de Malabar*, en *poivre de Jamby*, & en *poivre de Bilipatan*. Ce dernier est moins estimé en Europe, à cause de sa petitesse. Le *poivre*, tant *noir* que *blanc*, se vend en grains & en poudre. Ce dernier est très-sujet à être sophistiqué ; ce qu'il est très-mal aisé de connoître, & ce qu'on peut éviter en l'achetant de personnes connues. Il y a encore nombre d'autres fruits, auxquels on donne le nom de *poivre*, comme le *poivre d'Ethiopie*, le *poivre de la Jamaïque*, le *poivre de Madagascar*, le *poivre de Mascaren*, & le *poivre de la Chine*.

Le *poivre d'Ethiopie*, ou *grain de Zelim*, est un fruit qui croît en gouffes longues de trois à quatre pouces, de la grosseur d'une plume d'oie, noirâtres, divisées en petites loges, ridées, & d'une substance rouge, cendrée ; les graines sont ovalaires, de la grosseur d'une petite fève, & dont le goût approche de celui du *poivre noir*. Ce fruit croît en Ethiopie. Les habitans s'en servent pour les douleurs de dents Le *poivre de la Jamaïque*, ou *poivre de Thevet*, est un fruit ordinairement plus gros qu'un grain de *poivre* ; son écorce est brune & ridée. Il a une petite couronne au haut partagée en quatre ; il contient deux noyaux noirs, couverts d'une membrane d'un noir

verdâtre ; son goût est un peu âcre, aromatique, & approchant de celui du clou de girofle. Les Anglois en font un très-grand usage, & le regardent comme un des meilleurs aromates. . . . Le *poivre de Madagascar* & le *poivre blanc*, dont parle Flacour... Le *poivre de Mascaren* est semblable au *poivre noir*, à la réserve qu'il est plus gros, & qu'il a une queue. On l'appelle aussi *cubebe*, ou *poivre à queue* ; il vient de l'isle de Java. Le pere le Comte attribue, au *poivre de la Chine*, les mêmes propriétés qu'à celui des Indes, à l'exception qu'on ne fait usage que de l'écorce, attendu que le petit noyau, qui y est contenu, est trop fort Le *poivre de Guinée* est un fruit rouge, de couleur de corail, dont nous avons parlé plus haut. Les François le nomment *corail de jardin*, les Espagnols *piment*, les Américains *chile*. Les vinaigriers s'en servent pour faire du vinaigre ; & on le confit au sucre, comme on l'a dit. Il doit être choisi nouveau, en belles gouffes sèches, entières, & bien rouges. Il y a encore le *poivre d'Afrique*, qu'on nomme *maniquette* & *cardamome*.

Le *poivre* est chaud, dessiccatif, carminatif, & d'un grand usage contre les froideurs & les flatuosités de l'estomac, & la colique. Il fortifie les nerfs & le cerveau, aussi bien que la vue. L'usage fréquent du *poivre* est pernicieux aux personnes d'un tempérament chaud & bilieux ; car il enflamme le sang & les autres humeurs. Le *poivre noir* contient beaucoup d'huile, de fel volatil & de fixe. Le *poivre blanc* contient beaucoup de fel fixe, médiocrement d'huile, & moins de fel volatil que le *noir*. Le *poivre* est convenable, dans les tems froids, aux vieillards aux phlegmatiques, & à ceux qui digèrent difficilement,

& qui ont des humeurs grossières & peu en mouvement. C'est un assaisonnement rude & piquant, dont l'usage ne sçauroit être trop rare parmi ceux qui ne font pas un grand exercice du corps ; mais les gens de la campagne & les ouvriers qui s'exercent à des travaux pénibles, & qui sont accoutumés à une nourriture grossière, ayant par conséquent les fibres plus dures & plus fortes, ne sçauroient se sentir incommodés de cette sorte d'assaisonnement qui fait, à peine, impression sur eux. Il est besoin même de mêler quelque chose d'agaçant dans leur nourriture, sans quoi les fibres de leur langue & de leur estomac demeureroient comme immobiles, mais le *poivre*, aux personnes ordinaires, ne peut être que très-dangereux, en heurtant trop violemment des fibres tendres & délicates, qui n'ont qu'une résistance médiocre. D'ailleurs cet assaisonnement, pour peu qu'il soit prodigué, porte avec soi une impression de feu très-pernicieuse au sang, aux vaisseaux, & à tous les viscères ; au sang, parce qu'il en dissipe la partie la plus subtile ; aux vaisseaux, parce qu'ils en ôtent la souplesse, & aux viscères, parce qu'ils en détruisent la tissure. Le *poivre*, sagement employé, est bon à ceux qui abondent en humeurs visqueuses, parce qu'il résout par un sel volatil & piquant, qu'il contient, le tartre grossier de l'estomac, & débarrasse les premières voies.

Une *poivrade*, en cuisine, est un mets apprêté avec du *poivre*. On met les artichauts à la *poivrade*, ainsi qu'autre chose. Une *poivrade liée* se fait dans une casserole, avec deux panais, deux carottes, trois ou quatre oignons, une tranche de jambon, & un morceau de beurre : on mouille de bouillon, coulis & vinaigre : on y met un bouquet de persil, ciboule, clou, ail, sel &

poivre. On fait bouillir le tout pendant une heure : on dégraisse la sauce, on la passe au tamis, & on s'en sert pour les choses dont on a besoin.

POIVRER L'OISEAU, en fauconnerie, c'est le laver avec de l'eau & du *poivre*, quand il a la gale ou de la vermine ; c'est aussi pour l'assurer, quand il est farouche.

POIX, espèce de gomme que l'on tire des pins, par incision, & à laquelle on donne divers noms, suivant ses préparations, ses couleurs & ses qualités. La plus belle & la plus claire se nomme *galipot*. Voyez ce mot. La plus chargée d'ordures, & la moins propre, s'appelle *barras marbré*, ou *madré*. La *poix grasse*, qu'on nomme aussi *poix blanche de Bourgogne*, est un *galipot fondu*, & mêlé avec de l'huile de térébenthine. Quelques-uns cependant prétendent que cette *poix* coule naturellement de certains arbres résineux, croissans dans la Franche-Comté, vers le mont Jura ; elle est extrêmement tenace, c'est pourquoi on l'emploie à faire des emplâtres dessiccatifs . . . La *poix-résine*, selon quelques auteurs, est une gomme qui coule du térébinthe, du mélisse ou du cyprès ; mais, selon d'autres, ce n'est que du *galipot cuit*, jusqu'à une certaine consistance. La meilleure *poix-résine* vient de Bordeaux & Bayonne : on doit la choisir sèche & blonde, & prendre garde qu'elle ne soit remplie d'eau & de sable . . . La *poix noire* n'est aussi que du *galipot brûlé*, auquel on joint, quand il est encore chaud, une certaine quantité de goudron pour le noircir. La meilleure vient de Norwège & de Suède ; sa bonté consiste à être d'un noir luisant, bien cassante & bien sèche, & formant des espèces de solèils, quand on la casse.

POLASTRE, espèce de poêle de

cuivre fort mince , de deux ou trois pieds de long , sur quatre ou cinq pouces de large , & autant de haut , avec un long manche de bois , arrondie par le bas , & quarrée par l'ouverture ; elle sert , aux plombiers , à chauffer par - dedans les grands tuyaux de plomb qu'ils veulent souder.

POLDINGUE, monnoie d'argent qui se fabrique , & qui a cours en Moscovie. Il en faut deux cents pour un rouble. Il y a grande apparence que c'est la même monnoie que le moscouque.

POLI ; c'est l'éclat , le brillant d'une chose : on le dit des pierres précieuses , des marbres , des glaces , &c. Le *poli des glaces* est la dernière façon qu'on lui donne avec l'éménil ou la potée.

POLICE, s'entend , en général , des réglemens & des loix données pour la conduite intérieure d'une ville , d'une communauté , &c... Ce mot s'entend aussi des ordonnances & statuts dressés pour la discipline des corps des marchands , & des communautés des arts & métiers . . . Il désigne aussi la situation des prix des vivres & denrées qui arrivent & qui se débitent dans les marchés , sur les ports , &c. Les magistrats , qui connoissent de cette *police* , sont appelés *officiers de police*. Dans les grandes villes , il y a toujours un lieutenant général de *police* , des commissaires , &c. Dans les petites , cette juridiction est attachée aux places de maires & de consuls , & dans les villages , à celles des procureurs-fiscaux.

POLICE D'ASSURANCE, est une convention par laquelle un particulier , ou une compagnie , se charge des risques qui peuvent arriver à un vaisseau , à ses agrès , victuailles , & autres marchandises qui y sont chargées , moyennant

tant pour cent , que les assurés lui bonifient , & de la prime qu'ils lui payent comptant. Voyez *Police de déchargement*. Ce mot est synonyme à ceux de connoissement & de nolis.

POLICE, en terme de fondeur de caractère d'imprimerie , c'est un tarif qui régle le nombre de chaque espèce , ou caractère en particulier , relativement au total d'un corps entier. Par exemple , un corps de 15000 caractères doit avoir 7500 caractères pour l'A , 4500 pour l'M , 16500 pour les courants , 50 seulement pour le K , l'X , l'Y , & à proportion pour les autres lettres.

POLIMENT, l'action par laquelle on donne le lustre & l'éclat à quelque chose. Il se dit aussi du lustre même & de l'éclat qu'une chose a reçu de l'ouvrier qui l'a polie.

POLIMIR, en terme de fleuriste , est un œillet violet , brun , sur un beau blanc. Il ne le céderoit point en beauté , au *primo*, s'il avoit d' aussi gros panaches , & il seroit même plus beau , parce qu'il est plus large & plus garni de feuilles. Sa fleur fort en forme de dôme , mais elle prend fort peu de panaches ; c'est la fleur la plus ronde qu'il y ait. Sa plante est délicate , quoique son verd soit vigoureux. Le puceron l'attaque , & ses marcottes languissent le plus souvent. Etant sujet à la pourriture , il faut lui laisser quatre ou cinq boutons , quoiqu'il ne soit point sujet à casser.

POLIMITTES, ou **POLOMITTES** ; nom que les Flamands donnent aux petits camelots de la fabrique de Lille , & principalement à ceux qui sont fait en entier avec le poil de chevre. Ils appellent les autres , ordinairement *lamparillas*. Voyez ce mot.

POLIR ; c'est ôter de dessus une surface les élévations & les inégalités qui peuvent s'y rencontrer. *Polir un miroir* , c'est lui donner

La dernière façon *Polir* une aiguille , c'est la dérouiller avec de l'huile & de l'émeril *Polir au papier* , c'est , en terme de lunettier , après qu'un verre a été travaillé au bassin , & poli avec l'émeril , ou la potée en achever le poliment sur un morceau de papier qu'on colle au fond du bassin où il a été fait On donne le nom de *polisseur* , dans les manufactures de glaces , aux ouvriers qui travaillent au *poli*.

POLISSOIR , qu'on nomme quelquefois *brunissoir* , est un instrument avec lequel on polit , & on brunit l'or & l'argent ; les autres métaux qu'on dore & qu'on argente , & les matières propres à prendre le poli *Polissoir* , est aussi souvent le lieu & l'établi où se fait le poliment ; c'est ainsi que les aiguilliers appellent la *table* sur laquelle ils dérouillent leurs marchandises & donnent le poli à leurs aiguilles. Les *polissoirs* sont différents , suivant les ouvrages & les ouvriers. Les doreurs sur métal en ont de fer pour préparer les métaux avant de les dorer , & de pierre de sanguine pour les brunir à clair , après qu'il sont dorés. Les doreurs en détrempe se servent aussi de la sanguine , & encore de dent de loup & de chien , emmanchée dans du bois. Les épéronniers ont un *polissoir* , partie fer , partie acier , partie bois pour polir les mors , étriers , éperons , & autres ouvrages étamés. Le *polissoir* des ferruriers est tout de fer , mais moins composé. Les *polissoirs* des couteliers , sont des espèces de meules de bois de noyer , d'un pouce environ d'épaisseur , & d'un diamètre à volonté. Les menuisiers de placage & de marqueterie , ont des *polissoirs* qui sont des espèces de broches rondes , faites ordinairement de jonc , dont ils se servent pour achever leurs ouvrages ,

après qu'ils l'ont raclé avec les racloirs , & nettoyé à la presse. Le *polissoir* des miroitiers - lunettiers sont des morceaux de bois d'un pied & demi , & plus , de longueur , de sept à huit pouces de largeur , & de dix-huit lignes , ou environ , d'épaisseur , couverts par-dessus d'un vieux feutre de chapeau de castor , sur lequel ils polissent les chasses d'écaillés ou de corne , qui servent à monter leurs lunettes. Les *polissoirs* des manufactures de glace n'ont rien de semblable à ceux , dont on vient de parler. Ils sont composés de deux pièces de bois , l'une plate , appelée la *plaque* , doublée de chapeau épais , l'autre plus longue , & demi-ronde , attachée par-dessus la plaque ; elle s'appelle *manche*. Cette dernière pièce excède la *plaque* de quelques pouces des deux côtés , afin que le polisseur la puisse empoigner ; & elle a par-dessus un trou , où , quand on travaille au *poliment* , on fait entrer ce qu'on appelle le bouton de la flèche. Il y a de ces *polissoirs* de diverses grandeurs. Les plus grands ont huit à dix pouces de longueur , & les plus petits seulement en ont quatre ; ceux-ci ne servent qu'à polir des biseaux.

POLIUM-MONTANUM , plante qui entre dans la composition de la thériaque ; elle croît dans les lieux montagneux de la Provence & du Languedoc ; elle ne s'élève guères plus d'un pied. Ses feuilles sont petites , épaisses & dentelées , garnies par-dessous d'un petit duvet d'un jaune doré. Ses fleurs sont rondes , & en s'épanouissant , forment de petites étoiles couleur d'or. Il le faut choisir nouveau , & avec ses fleurs , d'un goût amer & désagréable Il y a une espèce de *polium* , qui croît le long des chemins , & au milieu des sables de ces mêmes provinces ; mais il est bien différent de l'autre : ses feuilles

font plus petites, moins cotonnées; il est aussi plus amer & tout blanc.

POLIZEAUX, espèce de toile qui se fabrique en Normandie.

POLLE DAVY, grosses toiles de chanvre écru, qui se fabriquent ordinairement en Bretagne; elles ont trois quarts de largeur, sur trente aunes de longueur; elles servent à faire des voiles.

POLOTUM, espèce de cuivre rouge que l'on allie avec de l'étain, pour en tirer un métal composé, qu'on appelle *fonte verte*.

POLUSKE, petite monnoie d'argent, qui se fabrique & a cours en Moscovie. Le *poluske* vaut la moitié du copek.

POLYANTHE. Les jardiniers comprennent dans la classe des *polyanthes*, quoique sans fondement, la *primevere* & la *primerole*, qui ne produisent qu'une seule fleur sur une tige, au lieu que la *polyanthe*, suivant l'idée que son nom présente, porte plusieurs fleurs sur la même tige. Les *polyanthes* sont ou simples ou doubles. Les simples sont blanches, jaunes, rouges, quelquefois violettes, & quelquefois diversifiées. Il y a quatre espèces de *polyanthes doubles*, qui sont la *primevere double*, la *primevere double papier blanc*, la *primevere rouge double*, & la *primerole double*, dont les fleurs sont bien garnies de pétales. L'espèce que *Bradeley* appelle *plume*, a les fleurs entrelacées les unes dans les autres, & sans calices. Les *pantalons* ont des feuilles vertes autour des fleurs, quelquefois tachetées des mêmes couleurs que les fleurs qu'elles entourent. Les *plumes* qui, d'abord, semblent être destinées à former les fleurs, ont les feuilles tellement fendues & roulées, qu'elles ressemblent assez à des barbes de plumes. Il y en a plusieurs espèces que l'on mul-

tiplie tous les jours, par le moyen de la graine. Les curieux les sement, au mois de Février, dans un endroit préparé avec de la terre qu'on a tirée avec des saules pourris, en arrosant souvent le terrain nouvellement semé, & le tenant à l'ombre pendant tout le mois d'Avril & de Mai, jusqu'à ce que les jeunes plantes soient levées. Les plantes, ainsi produites de graines, seront en état d'être transplantées dans des carreaux, dans le mois de Juillet ou d'Août suivant. Le terrain doit être un peu ferré & exposé au soleil du matin, au moyen de quoi elles fleurissent en Mars ou Avril. Ces plantes peuvent aussi être multipliées, en divisant leurs racines au mois d'Août, qui est une saison beaucoup plus favorable pour cela, que le printemps, quoique la même opération se puisse faire, lorsqu'elles soit en fleurs. Les *polyanthes* commencent à perdre de la beauté de leurs couleurs, quand on les a laissées deux ans sans diviser leurs racines, & même ils dégénèrent. Quand on veut avoir de ces plantes en bon état, il faut les semer tous les ans, & les transplanter souvent. Les *primeveres* fleurissent fort près de terre, & les *primeroles* à dix pouces de hauteur; mais ces deux espèces doivent être plantées sur des bordures de plates-bandes, & proche de la maison, à cause de leur odeur agréable. On peut planter des espèces communes, qui croissent dans les bois, dans les endroits les plus champêtres qui soient autour de la maison. Rien n'est plus agréable que de voir un grand nombre de ces fleurs, entremêlées de violettes, qui croissent le long des haies, des avenues d'arbres, & dans les bosquets.

POLYGALA, plante qui pousse plusieurs petites tiges, à la hauteur

presque d'un demi-pied, revêtues de petites feuilles rangées alternativement, les unes oblongues & pointues, les autres arrondies. Ses fleurs sont petites, disposées en épi, de couleur bleue ou violette, ou purpurine, ou rouge, rarement blanche. Chaque fleur est un tuyau évasé dans le fond, & decoupé, par le haut, en deux lèvres. Lorsque cette fleur est passée, il lui succede un fruit ou bourse, aplatie, divisée en deux loges, remplies de semences oblongues; sa racine est menue, dure & ligneuse. Un verre de vin, dans lequel on fait infuser une poignée de cette plante, purge fort doucement, & sans aucun accident fâcheux.

POLYPE, excroissance charnue, molle, ordinairement rouge, quelquefois livide ou blanchâtre, qui prend naissance du fond des narines, par une base étroite qui se divise en plusieurs branches. Cette tumeur est quelquefois si longue & si grosse, qu'elle sort hors de la narine qu'elle occupe, ou descend dans la bouche par les fosses nasales, & remplit presque toute la gorge, ce qui gêne très-fort la respiration & le passage des aliments.

POLYPETALE; c'est, en terme de botanique, une fleur qui a plusieurs pétales ou feuilles, selon M. de Jussieu. Les fleurs composées, c'est-à-dire, qui ont pour enveloppes, des pétales, sont ou d'une, ou de plusieurs pièces; ce qui les a fait appeller *monopétales* ou *polypétales*. Il y a des *polypétales régulières*, & des *polypétales irrégulières*. Les *régulières* sont à deux pièces, comme le *circéa*, ou à quatre, comme le *giroflie*; disposition qui leur a fait donner le nom de *fleurs en croix*; ou ces pièces y sont au nombre de cinq, comme dans le *fenouil*, classe qui

porte le nom d'*ombellifère*; ou elles sont à six pièces, comme dans le *lis blanc*, ce qui a donné lieu d'appeller *fleurs en lis*, celles de cette classe. De quelque quantité égale ou inégale qu'elles puissent surpasser celles de six pièces, elles forment une autre classe de *fleurs polypétales*, ou *fleurs en rose*, dans laquelle se rangent toutes celles qui, quoique du nombre de trois, quatre, cinq & six pièces, diffèrent néanmoins tellement par leurs fruits de celles de ces classes supérieures, qu'on a été obligé de les en séparer; telle est la fleur du *plantain d'eau*, qui, nonobstant qu'elle soit à trois pièces seulement, par le rapport néanmoins de sa semence avec celle des *renoncules*, se range dans cette dernière classe; telle est la fleur de la *tromette* qui, quoiqu'elle soit à quatre pièces ne peut, à cause de son fruit, différer des *siliques* & *silicules* des fleurs en croix, être placée dans leur rang: tel est l'*aillet* qui, quoiqu'à cinq pièces se met cependant hors de la classe des *ombellifères*, parce que son fruit ne se divise pas en deux parties; telle est la fleur de quelques *renoncules*, des *jubarbes* & des *anémones* qui, quoiqu'à six pétales, ne donnent jamais des fruits divisés en trois loges, comme ceux des *fleurs en lis*, & ne peut, par conséquent, appartenir à cette classe. Les *polypétales irrégulières* sont ainsi appellées, à cause de la figure & de la disposition bizarre de leurs pétales, en quelque nombre qu'elles puissent être, telles que celles de deux pièces, ressemblant à deux musles, comme dans la *fumeterre*, ou celles de cinq pièces, ressemblant à des papillons, communes à toutes les plantes légumineuses.

POLYPHILE, c'est, en terme de fleuriste, un œillet incarnat, de couleur de feu sur un grand blanc.

Ses panaches sont fort détachés. Il est particulier, en ce que toutes ses fleurs paroissent en même tems, & que la dernière est aussi large que la première. Il faut le laisser fleurir au soleil; mais la plante est difficile à conserver, étant sujet au blanc & à la pourriture.

POLYPODE, plante dont il y a plusieurs espèces; celles qu'on appelle *polypode commun* a les feuilles semblables à celles de la fougère mâle, mais beaucoup plus petites, découpées profondément jusque vers la côte, en partie étroite, & longues. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles. Sa racine est longue, grosse comme le doigt d'un enfant, rampante, relevée de plusieurs tubercules, de couleur obscure en-dehors, & porracée en-dedans. Cette plante croît sur les troncs des vieux arbres, & sur les vieilles murailles. La racine de *polypode* est en usage en médecine; elle est laxative, propre pour emporter les obstructions des viscères, pour le scorbut, & pour l'affection hypocondriaque. Les droguistes & épiciers vendent le *polypode commun* & le *polypode de chêne*.

POLYTRIC: la plante qu'on appelle *polytric commun*, a ses feuilles composées de quelques autres feuilles fort petites, presque rondes, menues, noirâtres & fragiles. Ses fruits naissent sur le dos des feuilles, ils sont menus comme de la poussière. Cette plante est un des cinq capillaires ordinaires; elle est apéritive, adoucissante, pectorale. Il y a d'autres espèces de *polytric*.

POMELLE, instrument, dont on se sert pour l'apprêt des cuirs corroyés. Il y en a de trois sortes; deux de bois, & l'autre de liège, montée sur du bois. La grande *pomelle* de bois est un instrument plat, épais d'environ un pouce & demi, ou deux pouces, long de

douze, & large de six; elle sert à manier le cuir, & à le rendre plus molliant, c'est-à-dire, plus maniable & plus doux. La *pomelle* moyenne, qui est aussi de bois, sert à étirer le cuir pour lui couper le grain; & la *pomelle* de liège, qui est toute semblable à l'autre, à la réserve qu'à la place des dents, elle a un morceau de liège fortement attaché sur le bois; elle sert à étirer & manier le cuir, après qu'il a été rebroussé. . . . *Pomelle* est aussi un instrument, dont se servent les foulleurs & apprêteurs de bas, pour tirer la laine des ouvrages de bonneterie, en les foulant & apprêtant. Il leur est défendu par l'article XVIII du règlement du 30 Mars 1700, de se servir de *pomelles de fer*. . . *Pomelle*, en terme de carrier, sont deux petits coins, ou morceaux de bois de chêne, qu'on met des deux côtés des coins de fer pour faire partir la pierre, c'est-à-dire, l'entr'ouvrir & la séparer du banc dont elle fait partie.

POMMADE, composition faite avec différentes sortes de graisses épurées, & auxquelles on donne les odeurs que l'on juge à propos. Celles de Rome ont paru jusqu'à présent obtenir la préférence. Ce sont les gantiers-parfumeurs qui les fabriquent & les vendent. Les meilleures *pommades* de jasmin, de fleurs d'orange, de jonquille, &c. nous viennent de Grasse.

POMME, fruit du pommier; rond, à pépin, qui vient en été & en automne, bon à manger & à faire du cidre. Il y a d'ordinaire, dans les *pommes*, quinze grosses fibres, dont dix sont distribuées dans toute l'étendue de la pulpe, & enfin s'accrochent & se joignent ensemble vers le nombril, ou l'œil de la *pomme*; & les cinq autres passent en lignes droites du pédicule ou de

la queue, jusqu'à cet œil, où elles se mêlent & s'unissent avec les dix premières; celles-ci sont principalement destinées à nourrir les pépins ou la graine. A proprement parler, il n'y a qu'une seule espèce de *pomme*; ce qui en constitue plusieurs espèces, consiste seulement dans quelques différences accidentelles, telles que la *grosseur*, la *couleur*, la *figure*, le *goût*, & le tems de la maturité; mais ces variétés ne suffisent point pour établir plusieurs espèces. On en peut dire autant des autres fruits, comme *poires*, *abricots*, *pêches*, &c.

Les propriétés de *pommes* varient selon la différence de leur goût; celles qui sont acides, âcres & austères, sont astringentes, & par conséquent resserrent le ventre. Les *pommes* douces sont d'une nature plus chaude, & relâchent; les sèches, ou vineuses, tiennent le milieu entre les âcres & les douces, & sont agréables à l'estomac. Le tems plus propre, suivant un habile naturaliste, pour manger les *pommes* n'est ni le matin, avant de dîner, lorsque l'estomac est vuide, à cause de l'acidité qu'elles portent, ni avant le souper, par la même raison, ni immédiatement après le dîner & le souper, mais deux ou trois quarts d'heure après l'un ou l'autre de ces repas, lorsque l'estomac n'est ni trop plein, ni tout-à-fait vuide. Les *pommes* sont spongieuses & spongieuses, nagent sur l'eau, ce qui les rend de difficile digestion. Les *pommes*, dont on doit faire le plus de cas, sont celles qu'on peut garder pendant l'hiver, parce que parvenant, pendant ce tems, à une juste maturité, elles n'en seront que plus saines & moins disposées à se corrompre dans l'estomac. Au reste toutes les *pommes* causent des vents, & se digèrent difficilement; mais elles perdent beaucoup de leur mauvaise

qualité lorsqu'on les fait cuire. Les *pommes* qui ont passé l'hiver sont moins venteuses. Il y a plusieurs moyens de les conserver pendant le froid. Voyez ce que nous avons dit à l'article *Poire*. Les meilleures *pommes* qu'on mange en hiver, sont la *calville*, la *reinette*, le *court-pendu*, & la *pomme d'apis*. La *calville*, pour être bonne, doit avoir beaucoup d'odeur, & n'être que médiocrement mûre. Si elle est sans odeur, elle est sans goût; & si elle est trop mûre, elle est farineuse. Il y en a de trois sortes, la *calville* blanche, la *calville* rouge, & la *calville* claire; la rouge est la meilleure des trois. Son suc est doux, & convient à ceux qui ont des aigreurs dans l'estomac, pourvu qu'on en mange peu; la *reinette*, par son acide, accommode les bilieux; le *court-pendu* est la *pomme* la plus saine; la *pomme d'apis* est la plus petite & la plus dure de toutes les *pommes* qui se mangent; les autres *pommes* sont fort bonnes cuites. On les fait cuire à la braise ou au four, ou en compôte. Les provinces de France les plus abondantes en *pommes*, sont la Normandie, sur-tout la basse Normandie, la Limagne d'Auvergne: la Bretagne en produit aussi beaucoup. Une partie est envoyée à Paris, dans les autres provinces, & jusques dans les pays étrangers, pour y être mangées crues ou en compôtes, ou en confitures; mais la plus grande consommation s'en fait en cidre. Voyez *Pommier*.

POMME, se dit aussi de plusieurs autres fruits qui ont de la rondeur, ou une figure approchante. On dit une *pomme d'orange*, de *grenade*, une *pomme de pin*, de *coing*, une *pomme de chou*, dont les feuilles s'entortillent en rond.

POMME, se dit encore des ouvrages de jardinage, taillés en rond,

tels que sont les *pommes de buis*, & de plusieurs autres arbrustes qu'on taille en *pommes* avec les ciseaux du jardinier. Il faut pour cela une certaine adresse de main qu'on acquiert par la pratique.

POMME D'ADAM, est un arbre qui a les branches & les feuilles semblables à celles du limonier, mais ses feuilles sont plus grandes & plus larges; ses fleurs ressemblent à celles du citronnier. Il porte un fruit fait comme un orange, mais beaucoup plus gros, d'un jaune plus foncé, & d'une odeur moins forte. Son écorce est médiocrement épaisse, inégale, ayant plusieurs crevasses qui ressemblent à des morsures, d'où vient que le peuple lui a donné le nom de *pomme d'Adam*, croyant que c'étoit celle, dont Adam avoit mangé dans le Paradis terrestre. Sa chair est semblable à celle du citron, remplie de suc, d'un goût approchant de celui de l'orange, mais qui n'est point agréable. Le suc des *pommes d'Adam* a la même vertu que celui des limons. Il se trouve beaucoup de *pommes d'Adam*, en Italie.

POMME DE MERVEILLE, plante qui pousse des tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, menues, sarmenteuses, s'attachant, par des filets qu'elles produisent, à des bâtons qu'on met auprès pour les soutenir. Ses feuilles sont semblables à celles de la couleuvrée, ou plutôt de la vigne, mais plus petites, d'un verd agréable. Ses fleurs sortent des aisselles des feuilles; elles sont formées en bassins taillés en cinq parties, de couleur jaune, blanchâtre. Il leur succède un fruit long, formé, à-peu près, comme un concombre, plus ou moins renflé vers le milieu, prenant, en mûrissant, une couleur rouge, ou quelquefois jaune, rougeâtre, parsemée, en sa surface, de tubercules

épineux. Ce fruit n'est point charnu; il s'ouvre de lui-même comme une maniere de ressort, & il n'a qu'une cavité qui renferme plusieurs semences grandes comme celles de la citrouille, rougeâtres, enveloppées d'une coësse; sa racine est petite & fibreuse. On se sert, en médecine, de ses feuilles & de son fruit, qu'on appelle *pomme de merveille*; les feuilles, prises avec du lait, sont propres pour calmer les douleurs & pour guérir les plaies. L'huile, dans laquelle on a fait infuser le fruit, est bonne aussi pour les plaies, pour la douleur des hémorrhoides, pour la brûlure & pour les hernies. Il y a quelques autres espèces de *pommes de merveille*. Cet arbre croît naturellement en Espagne, & dans quelques autres pays chauds; mais en France il faut l'élever avec grand soin, sur des couches. Cette plante est vulnérable. On fait un baume excellent de l'huile dans laquelle son fruit a été infusé.

POMME DOREE, ou **POMME D'AMOUR**, plante qui pousse des tiges longues de quatre à cinq pieds, revêtues de beaucoup de feuilles, découpées, à-peu-près, comme celles de l'aigremoine, dentelées en leurs bords, pointues, un peu velues. Ses fleurs sont petites, de couleur jaune, naissant dix à douze ensemble. Chaque fleur est une rosette à cinq pointes, soutenue par un calice velu, découpé aussi en cinq parties. Son fruit est gros comme une petite *pomme*, rond, uni, luisant, mou, de couleur jaune, tirant sur le rouge, divisé en plusieurs loges, qui renferment plusieurs semences rondes, jaunâtres. Les Italiens mangent beaucoup de son fruit en salade, avec du sel, du poivre & de l'huile, comme on mange les concombres. Il y a quelques autres espèces de *pommes dorées*.

POMME, boisson qui se fait

avec le jus ou suc, qu'on exprime des pommes. Voyez *Cidre*.

POMMÉE, en terme de fleuriste; nom d'une tulipe incarnat & blanc.

POMMER. On le dit des choux qui commencent à pommer, & de certaines espèces de laitues. . . . Les fleuristes disent qu'un aillet commence à pommer, quand il s'arrondit en s'élevant. Morin dit qu'un aillet est beau, quand il s'élève en forme de houppe.

POMMIER, arbre qui porte les pommes. Il y a des pommiers nains, des pommiers à plein vent, des pommiers sauvages, des pommiers entés sur franc ou sur sauvageon. Le pommier jette plusieurs branches, qui s'étendent en long & en large. Ses feuilles sont oblongues, presque rondes, les unes pointues, les autres obtuses, légèrement crénelées aux bords. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose, de couleur blanche, ou d'un blanc mêlé de purpurin, d'une odeur agréable. Quand elles sont passées, il leur succède des fruits charnus, presque ronds, qu'on appelle *pommes*. Ses racines sont longues, ligneuses, presque à fleurs de terre.

On élève des pommiers sur franc & sur paradis; & pour faire des buissons, le paradis est le plus propre, demeurant toujours nain. Il y a une espèce de sauvageons de pommiers, nommés *doucins*, qui pousse beaucoup de jets au pied, qui a beaucoup plus de sève que le pommier de paradis, espèce de *doucin*, qui jette aussi du pied. Parmi les pommiers qui viennent en plein champ, il se trouve des fruits de table, comme *reinettes*, *apis*, *callevilles*, &c. mais cela est rare. Les pommiers de plein champ sont proprement des plants à cidre, comme les *poiriers* de plein champ sont des

plants à poiré. Ceux qui sont les meilleurs pour manger ne valent rien pour faire de la boisson. Ce sont même presque toujours les fruits les plus disgracieux à la bouche, qui sont le meilleur cidre, sans en excepter les *étranguillons*, qui sont des pommes sauvages & extrêmement revêches, que les porcs vont manger dans les bois. Les différentes espèces de pommiers, comme de *poiriers* champêtres sont peu importantes. La plupart ne sont même connues qu'entre les paysans; & les noms en sont tous différens, & méconnoissables d'une province à l'autre, comme de la Normandie à la Bretagne, de la Picardie au Hurepoix, qui sont les provinces de France où on en plante le plus en pleine campagne. Le pommier se plaît dans les terres grasses, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & suant au-dedans. Il s'entretient aussi très-bien dans les terres argilleuses, même dans les montagnes, pourvu qu'il ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il desire, & qu'il soit exposé au midi. Le *poirier* aime le même terroir que le pommier; mais il faut donner à celui-ci les endroits qui sont le plus à l'abri, parce que les *poiriers* sont plus enracinés, & moins sujets à être abbatu par les vents.

Le pommier se multiplie principalement par les pépinières, qu'on fait de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de pommiers, ou encore de pommiers sauvages, qu'on trouve dans les bois, & qu'on greffe, ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin est longue, & le plan qui en vient veut être greffé & transplanté, pour être bon. Celui qui vient de rejettons va un peu plus vite, mais le fruit en est tardif & de peu de valeur. Le

meilleur est de le greffer sur un *pommier sauvage*, ou sur prunier, pêcher, coignassier, & principalement sur *poirier*. On a du *poirier* par les mêmes voies ; mais il est encore plus long que le *pommier*. Les *pommiers*, comme les *poiriers*, veulent être labourés deux fois l'an, pendant leurs premières années, & le *poirier* aime de plus à être déchaussé jusqu'aux racines, depuis Noël, jusqu'à la fin de Janvier : on en ébarbe les racines pendant ce tems : on y mêle du terreau, en le rechauffant, & on tient son pied net, sa tige bien élaguée, à hauteur d'homme, tout son corps sans mousse & sans chenilles. A l'égard des *pommiers*, le fumier, sur-tout celui de mouton, même celui d'âne, trempé dans de l'eau ; l'urine d'homme, la cendre & la poussière des chemins leur conviennent. Les curieux leur font couper les branches qui se croisent ou qui foisonnent trop, parce que ces arbres, qui sont de nature à jeter beaucoup de bois, deviendroient moins fertile, & mouffeux. Ils sont sujets aux fourmis & aux vers. On dit que, pour les en préserver, il n'y a qu'à planter au pied un oignon marin, ou mettre, sur les racines, de la fiente de porc, mêlée d'urine d'homme.

Les *pommiers* & les *poiriers* commencent à rapporter la troisième année, & ils passent ordinairement la vie de l'homme. Le *poirier*, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le *pommier*. Ces deux sortes de plants sont saisonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le soient pas tant. Les *pommiers* & les *poiriers* fleurissent tous au printemps ; mais le *pommier* fleurit quinze jours plus tard que le *poirier* ; cependant le *pommier* est plutôt mûr. On le dépouille vers l'Exaltation de la

sainte Croix, en Septembre, & les *poiriers* quinze jours plus tard. Il n'y a point d'espèce de fruit mieux connue en Angleterre que les *pommes*. Il y est tellement d'usage, qu'il est presque impossible aux Anglois de s'en passer. Ils en font du cidre, comme nous, & plusieurs mets friands, qu'ils servent sur leurs tables. Enfin quand tous les autres fruits manqueroient en Angleterre, les *pommes* les en dédommageroient.

Un jardinier adroit, qui sçait que les tiges des *pommiers*, des *poiriers* & des autres arbres semblables, qui donnent du fruit à pepins, ne porteront qu'au bout de deux ans, aura toujours soin de laisser tous les ans, sur son espalier, des branches qui puissent se succéder les unes aux autres, pour donner du fruit ; car les mêmes branches ne peuvent produire qu'une seule fois ; & lorsqu'elles en ont donné, principalement sur les espaliers, il faut les enlever, dans la saison favorable, pour faire place aux autres qui croissent. Sur un espalier bien gouverné, on doit voir le bois de trois étés, l'un chargé de fruit, l'autre destiné à se nouer, pour fleurir, (ce que la nature indique toujours dans le bourgeon, l'année avant qu'il fleurisse ;) & le troisième, qui consiste en de nouvelles branches, qui deviendront utiles à leur tour. C'est à la chute des feuilles qu'on doit planter les *pommiers* & les *poiriers* en espalier. On doit laisser, entre un arbre & l'autre, dix à douze pieds de distance. Ce n'est que l'été suivant qu'on doit poser le treillage. Les Anglois greffent tous leurs *pommiers nains* sur les *pommiers de paradis*, parce qu'ils occupent peu d'espace, & qu'ils produisent beaucoup de fruit, sans qu'il soit besoin de les tailler beaucoup.

POMMIER SAUVAGE

de Virginie, arbre qui a les fleurs à-peu-près comme celles de nos pommiers; Mais elles sentent fort bon. Il leur succède un petit fruit jaunâtre & de bonne odeur, que les Indiens confissent au sucre. Cet arbre se multiplie de graine, qu'on sème sur une couche, & il se plaît dans une terre sèche & légère. On le resserre, avec les autres arbres du pays, jusqu'à ce qu'il soit devenu assez dur pour être planté en plein air.

POMMIER, petit ustensile de ménage, qui sert à faire cuire des pommes, des poires & autres fruits devant le feu. Les ferblantiers en font de fer blanc, en forme de demi-cylindre, qui se soutiennent avec de gros fils de fer. Les potiers de terre en fabriquent aussi de terre.

POMPE, machine qui sert à élever les eaux. Il y en a de plusieurs sortes, & on en trouve la description dans les *Mémoires de l'Académie des sciences*.

POMPEL-MOUSSE, espèce d'orange extraordinaire, grosse, qui vient aux Indes orientales. C'est un fruit excellent. Sa chair est d'un goût vineux, & les équipages des vaisseaux Hollandois ont grand soin de s'en pourvoir.

POMPHOLIX, ou CALAMINE, matière blanche, pliable & légère, qui est produite par la fonte du cuivre jaune. On la trouve attachée aux carreaux qui couvrent les creusets. La meilleure vient de Hollande. On s'en sert en médecine, & on lui attribue les mêmes vertus qu'à la tutie.

PONANT, terme de marine, qui signifie l'opposé du Levant. On l'entend en particulier de la mer Océane-Atlantique, par opposition à la mer Méditerranée, qu'on appelle la mer du Levant.

PONCE, sorte de pierre spon-

gieuse. Voyez *Pierre - ponce*.

PONCE, dans le négoce des toiles, se dit d'une forte d'encre, composée de noir de fumée, broyé avec de l'huile, dont on se sert pour imprimer certaines marques sur le bout des pièces de toiles; ce qui se fait avec un morceau de cuivre ou de fer gravé, que l'on noircit & qu'on frotte avec cette encre, par le moyen d'une espèce de balle à imprimer, qui en est imbibée. La ponce ne peut être ôtée, ni s'en aller au blanchissage. Toutes les toiles qui se fabriquent en France doivent être poncées dans le lieu de leur fabrique.

PONCEAU, couleur de feu, ou d'un rouge foncé. La teinture en ponceau est extrêmement chère, à cause du safranum, qui en fait la principale base. Il se teint de plusieurs ponceaux. Les plus chers vont à trente-six livres pour chaque once de soie.

PONCER UNE TOILE. Voyez ci-dessus *Ponce*.

PONCER, chez les orfèvres, c'est rendre claire, avec la pierre de ponce, la vaisselle d'argent qui est matte Poncer, chez les chapeliers, est tondre un chapeau avec la pierre de ponce, & en ôter les plus longs poils, pour le rendre plus ras Poncer du cuir, c'est enlever, avec une pierre de ponce très-rude, les petits morceaux de chair qui peuvent rester sur les peaux qu'on corroie, après qu'elles ont été boutées & écharnées par le corroyeurs. Cette façon ne se donne qu'aux peaux de veaux... Poncer le parchemin, c'est passer la pierre de parchemin par-dessus, pour le bien unir, après qu'il a été bien raturé sur le sommier.

PONCHE, liqueur inventée par les Anglois, dans les îles qu'ils possèdent en Amérique, & d'où elle est passée aux îles Françaises. Elle est composée avec de l'arac,

ou, à son défaut, avec de l'eau-de-vie ordinaire, de l'eau de fontaine, du jus de citron, avec un peu de son écorce; du sucre, de la noix muscade: quelquefois on y ajoute une petite pièce de pain rôti. Le vrai mot anglois est *punch*.

PONDT, PUNDT, POËT, ou POEDE, poids de Moscovie, en usage à Archangel. Il pèse quarante livres, poids du pays, qui reviennent environ à trente-trois livres, poids de marc. On s'en sert aussi à Astracan, pour peser le sel. Il faut dix *pondt* pour faire le *seipod* ou le *bercheroct*. C'est à ces poids que se pesent les marchandises grossières, & elles doivent un pour cent, pour le droit du poids.

POND'-WLAENS, monnaie imaginaire, dont on se sert dans les changes de Brabant & de Flandres, qu'on nomme autrement *livre de gros*.

PONT, ou PUNT, mesure des longueurs dont on se sert à la Chine. Il en faut dix pour le cobre, & le cobre revient à treize pouces deux lignes de France.

PONTE, action par laquelle les oiseaux poussent dehors leurs œufs. La meilleure *ponte* des oiseaux domestiques, & autres, est au printemps. Voyez *Poules*, *Poules d'Inde*, *Oie*, &c. La *ponte* des pigeons n'est que de deux œufs. Il y en a qui, pendant l'année, *pondent* plus souvent que d'autres; tels sont les *pigeons de voliere*: à l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font presque tous les mois, lorsqu'ils sont de bonne espèce. Comme il y a des pigeons de voliere qui ne sortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent *pondre*, mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils fassent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur vo-

liere, & doit toujours y être biettée: pour cela, il n'y a qu'à la leur changer souvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords seront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puissent s'y baigner: c'est ce qu'ils aiment beaucoup. La véritable maxime, pour bien peupler une voliere, est de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'espèce. Si cette couvée n'est pas suffisante, on conserve encore les pigeons qui viennent après. On se sert de trémie, en bien des endroits, pour mettre la vesse dont on nourrit les pigeons. Le grain en fort, à mesure que les oiseaux le mangent; ainsi il est toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la voliere est souvent remplie. Il y a des trémies de plusieurs façons, de pyramidales & de longues. C'est au choix de celui qui veut s'en servir, de la prendre comme il la souhaite. Il y en a qui, pour avoir des pigeonceaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevi de tems en tems est très-salutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver; car comme ils *pondent* presque tous les trois mois, ce grain, qui les chauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couvrir pendant le froid. Les nids des pigeons doivent être très-exactement nettoyés, après l'incubation de chaque pigeon; car, sans ce soin, les poux & les mites s'y mettent, surtout durant l'été, & cette vermine incommoder tellement les couveuses, qu'elles en deviennent maigres, & souvent abandonnent leurs œufs. Voyez *Pigeon*.

PONTIL, en terme de verrerie, est un instrument de fer, dont on se sert dans la fabrique des glaces qui se soufflent à la selle.

PONTIVY, toile de lin, qui se fabrique à Pontivy, en Bretagne.

PONTONAGER, droit qu'on prélève sur les marchandises, voitures & conducteurs qui passent sur certains ponts, ou dans des bacs appartenans à des seigneurs. Le commis qui leve ces droits est appelé *pontonnier*.

P O P U L O, sorte de liqueur, petit *rossoli* fort léger, délicat, doux & aisé à boire. Pour le faire, on fait bouillir trois pintes d'eau; quand elles sont refroidies, on y met une pinte d'esprit de vin, une pinte de sucre clarifié, un demi-verre d'essence d'anis distillé, autant d'essence de cannelle, très-peu de musc & d'ambre en poudre préparé. On observe, comme pour les autres *rossolis*, de ne point faire cuire le sucre, en le clarifiant, parce qu'il se candit dans le *rossoli*, & y fait des nuages. Le *populo* de Marseille est sujet à se corrompre, parce qu'il est fait avec de l'eau froide.

P O Q U E L L E, plante qu'on trouve dans le Chili, partie de l'Amérique, sur les côtes de la mer du Sud. Sa fleur, qui est une espèce de bouton d'or, sert à teindre en jaune, & sa tige, en verd.

P O R C, animal quadrupède & domestique, dont la peau est couverte d'un long poil, fort & rude. Outre le commerce que l'on fait des porcs en vie & de leur chair, on en fait encore un considérable de leurs jambons, de leur graisse, de leur lard, de leurs peaux, & enfin de leurs poils ou soies. On nomme, en campagne, *porcher*, celui qui garde les porcs ou cochons. Il faut choisir un *porcher* qui soit robuste, de l'âge de dix-huit jusqu'à trente ans. Il doit être matinal & patient, parce que les porcs donnent de la peine à celui qui les

garde. Il ne doit pas frapper rudement ceux qui voudront s'égarer; il faut qu'il les ramène doucement. Il faut aussi qu'il veille à son troupeau, qu'il voie s'ils n'y a point quelque porc qui soit malade, afin d'en avertir le maître à qui il appartient, pour y apporter le remède convenable.

On doit, en cuisine, choisir la chair & les autres parties d'un porc qui ne soit ni trop vieux ni trop jeune, mais gras, tendre, & qui ait été nourri de bons alimens, comme de glands de chêne, de hêtre, de fèves, raves, &c. La chair & les autres parties du porc nourrissent beaucoup, & fournissent un aliment qui ne se dissipe pas aisément, parce qu'elles contiennent des principes huileux, balsamiques & visqueux, qu'ils s'attachent facilement aux fibres des parties, & qu'elles s'y collent de façon qu'elles ne s'en séparent qu'avec peine. Il se digère difficilement. Il produit beaucoup d'humeurs lentes, visqueuses & grossières, & passe pour être contraire aux gouteux. Le porc lâche aussi le ventre, parce que les principes huileux & phlegmatiques dont il abonde, relâchent les fibres de l'estomac & des intestins, & délaient les humeurs grossières contenues dans ces parties. La chair du porc convient principalement, dans les tems froids, aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux, qui ont un bon estomac, & qui font un grand exercice de corps; mais les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point.

La manière de vivre de cet animal, qui est toujours lâche & paresseux, les ordures & les saletés qu'il mange continuellement, dénotent assez que sa chair doit être chargée de suc visqueux & gros-

fiers, & capable, de produire des humeurs de même nature, de causer des indigestions & plusieurs autres incommodités. Les Arabes, les Maures, les Tartares, les Turcs & les Juifs ne mangent jamais de *porc*. Il y a apparence que le scorbut, auquel les peuples du Nord sont si sujets, ne vient que du fréquent usage qu'ils font de la chair de cet animal, de celle surtout qui est fumée & salée. Quand le *porc* a environ un an, on le coupe. Sa chair en devient plus grasse, plus succulente & d'un meilleur goût. La femelle n'est pas d'un si grand usage, pour les aliments, parce que sa chair n'a pas un goût si agréable. Plusieurs personnes se font un véritable ragoût d'un *cochon de lait* rôti. Cependant le *porc* qui n'est ni trop jeune ni trop vieux, est le plus convenable pour la santé, parce que cet animal étant d'un tempérament fort humide, cette humidité superflue est beaucoup plus abondante, lorsqu'il est jeune, que quand il est dans un état moyen, où la fermentation, qui est pour lors dans toute sa vigueur, dissipe & chasse insensiblement au-dehors les humeurs lentes & visqueuses. On ne doit point aussi choisir le *porc* trop vieux, parce qu'alors ses parties solides sont dures, coriaces, difficiles à digérer, & peu propres à produire de bon effets. On se sert beaucoup du *cochon*, dans les cuisines. On trouve, sous les noms particuliers des parties de cet animal, les différentes manières de les apprêter. On mange le *cochon de lait* rôti à la broche, farci, à la daube, en ragoût, &c.

P O R C - E P I C, animal quadrupède, qui se trouve communément en Afrique & en Amérique. On distingue, sur cet animal, sept différentes espèces de poils, soit

pour la longueur, soit pour la couleur. Ce sont ses piquans. Le *porc-épic* ne fournit presque rien au commerce, & on en peut voir la description dans le *Dictionnaire des animaux*, ou dans les *Mémoires de l'académie des sciences*, de l'année 1727.

PORCELAINE, petit coquillage blanc, qui sert de monnaie en plusieurs endroits d'Asie, d'Afrique & d'Amérique. On s'en sert aussi, en Europe, dans la médecine, & ce sont les Hollandois qui les apportent.

PORCELAINE, espèce de poterie fine & précieuse, dont l'invention est due aux Chinois. C'est même encore aujourd'hui, à la Chine, au Japon, dans le royaume de Siam & en Perse, que se font les plus belles porcelaines. On est cependant parvenu, en Europe, à les imiter assez parfaitement. Plusieurs manufactures établies en France, en Hollande & dans la Saxe, travaillent, à l'envi les unes des autres, à porter leurs ouvrages au point de perfection qu'on connoît à ceux des Asiatiques. Il entre, dans la composition de la *porcelaine*, deux sortes de terre, & deux sortes d'huile ou de vernis. Des deux terres, l'une s'appelle *pétunze*; l'autre, *koolin*: des deux huiles, l'une se tire des *pétunzes*, & s'appelle *huile de pétunze*, ou *vernis de pétunze*: l'autre se fait avec de la chaux, & s'appelle *huile de chaux*. Sur la matière dont est composée la *porcelaine*, la manière de faire les beaux ouvrages que nous voyons, les peintres qui y travaillent, & les fourneaux où l'on fait cuire la *porcelaine*, voyez les *Mémoires de l'académie des sciences*, l'*Encyclopédie*, le *Dictionnaire de commerce*, & le *Manuel des négocians*, &c.

PORCELAINES, toile de coton peintes

peintes en bleu. Les plus belles se fabriquent aux Indes. On est cependant parvenu à les imiter assez bien en Europe. Pour en former le dessein, on applique de la cire sur ce qu'on veut qui ne prenne pas la couleur bleue ; après quoi on trempe la pièce dans la cuve de bleu ; on la retire & on enlève la cire : pour lors le dessein se trouve marqué en blanc, si le fond est bleu, & bleu, si le fond est blanc. Ces toiles suivent le sort des indiennes pour la prohibition, ou pour la permission.

PORCHAISSON ; c'est un sanglier qui est gras, & est bon à chasser.

PORPHYRE, marbre précieux, rouge & fort dur. Voyez *Marbre*.

PORT, lieu commode & avantageux, situé, pour l'ordinaire, à l'embouchure de quelques rivières, & qui peut recevoir plusieurs vaisseaux, où ils peuvent rester à l'abri des vents & à couvert des entreprises des flottes ennemies. Il y a deux sortes de ports ; les uns sont construits par la nature même ; les autres sont formés par l'art. Comme il n'y a rien qui enrichisse davantage un état, que le commerce de la mer, il n'y a rien qui favorise davantage ce commerce, que la quantité & la sûreté des ports & des havres qui s'y rencontrent. La France a ce double avantage par-dessus tous les autres états de l'Europe, & peut-être de tout le monde ; mais un troisième avantage qui n'est pas moins considérable, c'est la police qui s'observe dans tous les ports, soit à l'égard des vaisseaux de guerre, soit pour les navires marchands qui y entrent, qui y séjournent, & qui en sortent. Les ordonnances de la marine, de 1681 & de 1684, traitent de la police des vaisseaux marchands, soit lorsqu'ils sont dans les ports, soit lorsqu'ils y entrent.

Tome III.

PORT, se dit aussi, sur les rivières, des lieux où abordent les bateaux, comme à Paris, le Port S. Paul, le Port S. Nicolas, &c.... *Port de charge*, est un port où les voituriers par eau prennent les marchandises, dont ils composent la voiture de leurs bateaux..... *Port de décharge*, ou *Port de vente*, est un port où les voituriers par eau doivent conduire les marchandises chargées sur les bateaux pour y être vendues. . . . *Port*, signifie aussi ce qu'un vaisseau peut porter de charge *Port* s'entend aussi de ce qu'il en coûte pour les crocheteurs & porte-faix. Il se prend aussi pour les frais des voitures que l'on paye aux messagers, maîtres de carrosses, & autres voituriers, soit par eau, soit par terre. . . . *Port de Lettre*, c'est ce qu'il en coûte pour l'envoi d'une lettre par la poste. . . . *Tenir port*, c'est rester dans un port de décharge, le tems prescrit par les ordonnances & réglemens de police.

PORT, se dit en botanique, des productions des plantes. Le *port naturel d'une plante*, est ce qu'elle porte de soi-même, & sans culture.

PORTAGE, se dit sur mer, & particulièrement sur les vaisseaux marchands, des voitures franches que l'on donne aux officiers & matelots des hardes & marchandises qui leur appartiennent jusqu'à certaine quantité.

PORTAGE, est encore un trajet que les coureurs de bois de la Nouvelle-France, sont, obligés de faire à pied, lorsque, dans leurs voyages sur les rivières & étangs, ils rencontrent des sauts & des endroits difficiles. Ils portent pour lors, sur leurs dos, leurs canots, marchandises & provisions.

PORTE-AUNE, suspensoir de bois ou de fer, qui sert à soutenir en

D d

l'air l'aune, & par le moyen duquel les marchands étant seuls, peuvent auner leurs marchandises.

Porte-balle, est un petit mercier qui court la campagne, & qui porte sur son dos une balle, une caisse pleine de diverses marchandises.
Porte-broche, outil, dont se servent les arquebusiers pour emmancher les différentes broches qui sont propres à leurs ouvrages.

Porte-cédule, *Porte-feuille*, ou *Porte-lettre*, c'est un sac quarré, de marroquin, dans lequel les marchands, banquiers, & autres gens d'affaires portent sur eux leurs lettres & billets de change, mémoires, &c.
Porte-col, en terme des aides, est celui qui fait le faux-saunage dans des sacs, qu'il porte ordinairement pendus au col, & l'ordonnance de 1680 donne ce nom à de pauvres gens qui, gagnent leur vie, à vendre à petites mesures, depuis quatre deniers jusqu'à douze l'eau-de-vie qu'ils ont achetée des détailliers en pot ou à la pinte.

Porte-faix, ou *Crocheteur*, est celui qui porte des fardeaux, à prix d'argent, pour la commodité du public.
Portes-rames, c'est une planche percée d'une large rainure, au milieu de laquelle est un cylindre roulant, sur lequel glissent les ficelles qui s'appellent *rames*, on s'en sert dans plusieurs métiers où l'on travaille de la navette, particulièrement dans ceux des tisseurs-rubaniers.
Porte-tariere, outil, dont on se sert dans les ouvrages d'arquebuserie, différent du *porte-broche*, parce qu'il sert à emmancher les tarières.

PORTÉE, en termes de manufacture de lainage & de soierie; c'est une certaine quantité de fils qui font partie de la chaîne d'une étoffe. Le nombre des *portées* que chaque étoffe de laine, ou de soie, doit avoir, est toujours fixé soit par

les statuts particuliers de chaque communauté, soit par les réglemens généraux des manufactures du royaume.

PORTÉE, terme de marine, qui signifie la capacité d'un vaisseau.
Portées. Les plombiers nomment les *portées* d'un moule à fondre les tuyaux sans soudure, deux petits tuyaux de cuivre de deux pouces de long ou environ, & de l'épaisseur que l'on veut donner aux tuyaux de plomb qui traversent les rondelles qui sont aux deux bouts du moule.

PORTÉE, en terme de ménage de campagne, se dit du tems que les semelles des animaux portent leur fruit. La *portée* des brebis est de six mois, & celles des cavalles, d'onze.

PORTÉE D'UN CERF; c'est la hauteur de son bois: on en juge dans les forêts, & dans les endroits du bois qui sont clairs, où ces animaux, levant la tête pour écouter, en froissent les branches à la hauteur de leur bois. Quand un cerf passe dans un endroit qui est fort épais & pliant, qu'il en fait plier les branches, & les tourne en avant avec sa tête, il faut qu'elles soient de six pieds de hauteur; car il en peut plier du corps, comme toutes les autres bêtes. Ainsi il ne suffit pas de connoître le cerf aux *fumées*, il faut encore en juger par les *portées*; ce qu'il est aisé de faire pendant l'année, à la réserve de quatre mois, sçavoir Mars, Avril, Mai & Juin, qui est le tems ordinaire de leur mue, & où ils ont la tête molette. Lors donc que leur tête est un peu endurcie, & que les cerfs ne craignent plus de la heurter contre les branches, on peut porter un jugement sur leurs *portées*, parce qu'en entrant dans les forêts ils levent la tête hardiment, en allant s'y remâcher; & cette marque se

fait voir aux branches qui sont tournées & heurtées des deux côtés; & quand on s'en apperçoit, on peut dire qu'un cerf a passé par-là, puisque c'en est la véritable trace.

PORTER, terme de teneur de livre, qui est synonyme avec écrire, ou mettre. On dit, *porter sur le grand livre*, *porter sur le journal*, *porter en compte*, *porter en débit*, *porter en crédit*. . . . *Porter*, en terme de manufactures & de commerce d'étoffes, signifie la longueur & la largeur qu'elles ont... *Porter* se dit aussi dans le même sens, dans la marchandise du bois quarré. On dit, Ces chevrons *portent* six pouces sur quatre d'équarissage, & vingt-deux pieds de long. . . *Porter* se dit aussi quelquefois de la charge dont un vaisseau marchand est capable, & des équipages & canons, dont il est monté... *Porter parole*, c'est, en terme de commerce, faire des offres. . . . *Porter la parole*, c'est parler au nom d'une assemblée ou d'une communauté.

PORTEUR, c'est celui qui porte pour autrui. Il y a à Paris, des *porteurs de sel*, des *porteurs de grains & de farine*, & des *porteurs de charbon*, qui sont des officiers du roi ou de la ville. . . . *Porteurs d'argent*, ce sont, chez les banquiers, gros marchands, négocians, des serviteurs uniquement employés à porter des sacs d'argent sur leurs dos, qui vont faire accepter les lettres de change, & qui en vont recevoir le paiement. . . *Porteurs*, se dit aussi en fait de lettres de change, de ceux qui les ont en main, & en faveur desquels les derniers ordres ou endossements ont été faits.

PORTIERE, se dit des brebis qui sont en âge de porter.

PORTION-CONGRUE. Les dixmes appartiennent naturellement, & de droit aux curés, parce qu'elles

sont destinées à payer la desserte des paroisses; mais comme dans plusieurs endroits elles appartiennent à d'autres personnes, ceux qui les possèdent sont obligés de payer aux curés, ou vicaires perpétuels, certaine pension: & c'est cette *pension* qu'on nomme *portion-congrue*. Cette pension n'est pas con-forme dans le royaume. Une déclaration de 1684, la fixe à trois cents florins, valant trois cents soixante-quinze livres pour les cures de la Flandre & du Hainaut François, Mais dans tout le reste de la France, elle n'est que de trois cents livres, suivant une déclaration du 29 Janvier 1686: elle n'étoit auparavant que de deux cents livres dans une grande partie du royaume.

PORTO-FRANCO; c'est, à Gènes, un magasin où tous les marchands & négocians étrangers, de quelque nation qu'ils soient, peuvent apporter leurs marchandises, & où elles sont reçues sans payer aucun droit pour le simple dépôt. Lorsque ceux à qui ces marchandises appartiennent, ont trouvé à s'en défaire, ils en payent alors les droits; mais s'ils ne vendent rien, ils peuvent les enlever sans aucun déboursé.

PORTRAIT: nom que les maîtres paveurs donnent à un marteau, dont ils se servent pour fendre & tailler le pavé de grès, particulièrement celui qu'on nomme *du petit échantillon*. Il est tout-à-fait semblable au gros marteau à fendre, à la réserve qu'il est plus léger.

PORTUGAISES, ancienne monnoie d'or de Portugal, du poids d'une once trois deniers, & au titre de vingt-trois carats trois quarts. Elles sont très-rares, ayant été fondues, lors de la fabrication des nouvelles monnoies.

POSER, en terme d'arithmétique, se dit dans la même signification,

que placer dans l'*addition*, on pose les chiffres les uns sous les autres, pour en former un total. Dans la *soustraction* on pose la somme à soustraire, sous celle qui est entière, &c. . . . *Poser une forme*; en terme d'imprimerie, c'est la même chose que la dresser.

POSEUR, c'est dans les grands ateliers de maçonnerie, un maçon habile & expert, qui prend le soin de poser chaque pierre, après qu'elle a été taillée à l'endroit qui lui convient, & avec l'aplomb & la justesse qu'elle doit avoir: le reste de l'ouvrage se fait par les maçons ordinaires, ou par de simples Limosins.

POSITION. En terme d'arithmétique, une règle de fausse position se fait, lorsque calculant sur des nombres imaginaires, on découvre le véritable nombre inconnu qu'on cherchoit.

POSTE; ce terme a plusieurs acceptions. Il se dit de la diligence que fait un voyageur, en changeant de chevaux de relais en relais. . . . Il se dit aussi du courrier même qui est chargé de lettres & paquets. Il signifie aussi les maisons placées sur les grands chemins de distances en distances, où se trouvent les chevaux propres à courir la poste. Les postes ont été établies sous Louis XI, en 1464. Depuis ce tems, cet établissement a bien acquis de la perfection, & le commerce lui doit toute son étendue.

POSTS, bois de certaine forme & grandeur, qu'on vend à la botte, dans le Languedoc. Il y a des posts de fayard, de sapin, de noyer, de la grande & de la moyenne forme, & enfin des posts d'audance.

POT, vaisseau ou vase très-commun dans les ménages. Il y en a de toutes sortes de matières, sous des formes bien différentes, & pour

quantité de sortes d'usage..... *Pot à pétrir*. Les Boulangers donnent ce nom à un grand vase de cuivre, avec une anse, mais sans col, dont l'ouverture est presque aussi large que le fond, dont ils se servent, lorsqu'ils pétrissent, à puiser l'eau chaude dans la chaudière, soit pour rafraîchir le levain, soit pour le faire, soit pour pétrir à forfait.... *Pot à sucre*. On donne ce nom, dans les raffineries, à un vaisseau de terre qu'on met sous les formes, lorsqu'elles sont remplies, & qui sert à recevoir le syrop qui en découle.

POT, espèce de vaisseau, ou mesure des liqueurs, qu'on appelle aussi *quarte* ou *quarteau*. Le *pot*, en plusieurs endroits, est de deux pintes, mesure de Paris. Chaque pinte est composée de deux chopines, la chopine de deux demi-setiers, & le demi-setier, de deux poissions. Le poisson est estimé contenir six pouces cubiques. En d'autres endroits le *pot* ne tient que pinte; & à Saint-Denis en France, où la pinte est à peu-près le double de celle de Paris, elle est nommée par quelques-uns *pot*.

POT: vendre du vin à *pot*, c'est le vendre en détail, mais sans pouvoir donner à manger à ceux à qui on le débite; ce qui n'est permis qu'aux cabaretiers & taverniers qui le vendent à l'assiette. Les bourgeois de Paris, de Lyon, & de quelques autres villes du royaume, ont droit de vendre à *pot* le vin de leur cru; mais à la charge de n'y mêler aucun vin d'achat, à peine d'être déchus de leurs privilèges.

POT-DE-VIN; dans le figuré s'entend d'un cadeau qu'un acheteur fait à son vendeur, ou un fermier au propriétaire du bien qu'il afferme..... A Nantes, & à Saint-Malo, on appelle *pot-de-vin* une

avance que les propriétaires des vaisseaux, qui vont à la pêche de la morue sèche, font à l'équipage, pour leur servir de salaire jusqu'à leur arrivée au lieu de la pêche.

POT A SUIF. Le chandeliers donnent ce nom à un *pot* de fer-blanc, avec son anse & son goulot, dont ils se servent pour remplir les moules d'étain qu'ils ont préparés & dressés sur la table à moules..... *Pots de beurre* ; ce sont des vaisseaux, ou vases de grès, dans lesquels les beurres fondus sont envoyés. Ils sont de différentes formes, figures & poids. . . . *Pots à cueillir* ; ce sont, dans les verreries communes, deux des six *pots* du fourneau à verre, où l'on prend avec la felle, le verre liquide pour le souffler..... Dans les manufactures de glaces, il y a de deux sortes de *pots* ; les uns qu'on appelle simplement *pots*, & les autres qu'on nomme *cuvettes*. Les premiers servent à fondre les matières, les autres à les porter jusqu'à la table à couler. . . . Les *Pots de moulin*, chez les foulons, sont certains vaisseaux de bois, en forme d'auges, dans lesquels on soule les étoffes de laine. On les appelle autrement *piles*.... Il y a une des petites sortes de papier qui se fabrique dans plusieurs papeteries de France, que l'on nomme *pot*. Il sert aux faiseurs de cartes à jouer pour mettre du côté de la figure.

POT A FLEURS, en terme de jardinage ; ce sont des *pots* de fayance ou de terre vernissée. Les premiers servent ordinairement dans les jardins, les autres sont employés pour élever les fleurs & les y entretenir pendant qu'elles subsistent. On met en *pot* des giroflées, des juliennes, & autres plantes curieuses. Les jardiniers fleuristes ont une grande provision de *pots* pour lever la plupart de leurs fleurs,

afin de les vendre. Les œillets s'élevont en *pots*. Ces vases sont moyens pour l'ordinaire. On emploie encore les *pots* pour élever les oreilles d'ours & plusieurs autres plantes qui croissent mieux, ainsi qu'en pleine terre. Les *pots de terre* à la campagne, ceux qui servent à traire le lait, sont aussi larges en haut qu'en bas, ronds & ayant environ un pied de diamètre ; ceux qui sont plombés, sont les plus propres pour cela. Les lairieres appellent *pot au lait* un grand vase de cuivre qu'elles portent sur leurs têtes, lorsqu'elles viennent vendre leur lait.

POTAGE, jus de viande cuite, dans lequel on met tremper, ou mitonner du pain coupé par tranches. On fait des *potages* en gras & en maigre.

POTAGER, jardin dans lequel on cultive les légumes, herbes, herbages, non-seulement pour mettre dans les *potages*, mais même pour faire d'autres plats particuliers. Un *potager* exige bien des choses pour être parfait. Il faut, premièrement, que le fonds de terre en soit bon & bien amendé, & qu'il soit de plus bien exposé au soleil. Lorsqu'on a envie de dresser un *potager*, il faut commencer par en fouiller la terre, c'est-à-dire, seulement les endroits qu'on veut mettre en quarrés & plattes-bandes ; car pour le terrain destiné pour les allées, il est inutile de le fouiller. S'il est clos de murs, il n'en vaut que mieux. Il y a des *potagers* coupés de murs, & d'autres qui ne le sont pas. Les premiers sont les plus rares. Il faut de l'eau dans un *potager*, soit par le secours d'un bassin ou de quelque autre endroit de cette nature ; car, sans eau, un *potager* ne produit rien qui vaille. Pour être bon, il a encore besoin d'un habile jardinier

qui le conduise. Il y a maniere de bien distribuer un *potager*. Il faut avoir sa mélonniere dans l'endroit le plus exposé au soleil, & le plus à couvert des mauvais vents qu'il est possible. Un *potager* doit avoir ses endroits marqués pour mettre les salades, les légumes, & les autres herbages chacun séparément; c'est le bon ordre, & celui qu'il faut tenir. Le fumier ne doit point manquer dans un *potager*, si on veut qu'il rapporte abondamment de tout.

POTASSI, nom qu'on donne à Constantinople, aux potasses qui viennent de la mer noire. Les Anglois & les Hollandois en enlèvent une grande partie pour l'apprêt de leurs draps.

POTAMOGETON, plante aquatique qui pousse plusieurs tiges longues, grêles, nouées. Ses feuilles qui viennent dans l'eau, sont étroites comme celles du chiendent; mais celles qui nagent sur la surface de l'eau, sont semblables aux feuilles du plantain, de figure presque ovale, pointues, nerveuses, sans découpures, attachées à des queues longues. Ses fleurs naissent en épi, composées chacune de quatre feuilles disposées en croix. Il succède à chaque fleur un fruit qui est fait de quatre semences oblongues, pointues par un bout, rougeâtres, ramassées en maniere de tête. Cette plante est rafraîchissante & astringente.

POTASSE, espèce de cendre gravelée qu'on tire d'Allemagne, de Pologne & de Moscovie & qui est d'un grand usage dans la teinture. C'est une matiere toute saline & alkaline qu'on emploie aussi pour le savon, pour le verre, pour l'émail de la fayance, & même pour les remèdes. La façon de la fabriquer a été pendant long-tems inconnue. On en trouve une relation

par M. du Fay, dans l'histoire de l'académie des sciences 1727.

POTEAU, pièce de bois de sciage, quand elle est au-dessus de six pouces, quoique de brin, & carré, & d'équarrissage, quand elle est au-dessous, ordinairement de chêne, de noyer, de poirier, de cormier ou d'aulne. . . . Suivant l'ordonnance de 1647 pour la chasse, on en plante à toutes les limites des varennes & garennes du roi, où sont appliqués des placards, contenant les défenses faites pour la chasse.

POTE'E D'EMERIL. Voyez *Emeril*.

POTE'E D'ETAIN. Voyez *Etain*.

POTELOT, mot Hollandois, qui signifie en François *mine de plomb*, ou *crayon*. Voyez ces mots.

POTENCE, verge de fer, qui traverse diamétralement le minot, d'un bord à l'autre, & par-dessus laquelle on passe la racloire, quand on mesure à ras le grain, le sel, &c. . . . *Potence* est aussi un outil d'arquebuser, qui prend son nom de sa figure, qui n'est gueres différente de l'équerre. Une des branches de la *potence* a divers trous; elle est toute de fer, & sert à limer dessus cette partie des armes à feu, montée sur des fûts, qu'on appelle la *platine*.

POTENTILLE, plante à laquelle on a donné ce nom, à cause de ses grandes vertus: on l'appelle autrement *argentine*.

POTERIE, vaisselle de terre ou de grès. Il est peu de pays & de provinces où il ne se fabrique de cette marchandise. Celles de Beauvais, de Champagne, du Pont-Saint-Esprit, de Normandie, des Pays-Bas, sont les plus estimées.

POTIER, c'est celui qui fait des pots ou de la vaisselle. Il y a les *potiers d'étain* & les *potiers de*

terre, & ils ont chacun une communauté particulière à Paris. Le **potier d'étain** est un artisan qui fabrique, ou un marchand qui vend ou achète toutes sortes d'ouvrages, de vaisselles & ustensiles d'étain, comme pots, éguieres, bassins de commodité, bassins à laver les mains, plats, assiettes, &c. Les statuts de cette Communauté établie à Paris, sont du mois de Mai 1613. Le tems d'apprentissage est de six ans, & celui de compagnonage de trois. Tous les maîtres ont chacun leurs poinçons qui sont empreints sur les tables d'essai, déposées dans la chambre du procureur du roi du châtelet, & dans celle de la communauté. . . . Les *potiers de terre* sont des artisans qui font & vendent des ouvrages de terre. Leur communauté est une des plus anciennes; elle fut érigée bien avant le règne de Charles VII. Ce prince leur donna de nouveaux statuts par ses lettres - patentes du mois de Septembre 1456, lesquels ont été confirmés par Henri IV, au mois d'Avril 1607; & c'est encore par ces mêmes réglemens que la communauté se gouverne aujourd'hui.

POTIN, espèce de cuivre, dont il y a deux sortes; l'un composé de cuivre jaune, & d'un peu de cuivre rouge, s'appelle *potin jaune*, & s'emploie dans des ouvrages considérables, comme mortiers, canons, &c. en y mêlant néanmoins de la rosette; l'autre qui n'est qu'un mélange de lavure de laiton, de plomb ou d'étain, se nomme *potin gris*. On n'en fait que des ouvrages communs, comme robinets de fontaine, &c. Ce dernier vaut pour l'ordinaire douze pour cent de moins que le premier.

POTIRON, gros fruit qui vient à une plante rampante, & qui est une espèce de citrouille; il se cultive de même. . . . On donne aussi

le nom de *potiron* au champignon, dont il y a plusieurs espèces.

POUCE, mesure de longueur; c'est la douzième partie du pied; elle se divise en douze lignes, & la ligne en douze points; de façon qu'il faut cent quarante-quatre points pour faire le pouce; cent quarante-quatre lignes pour faire le pied; & soixante douze pouces pour la toise, qui est composée de six pieds. . . . *Pouce-évent*, en terme d'aunage d'étoffes de laine; c'est mettre le *pouce* de la main devant le bout de l'aune, afin d'augmenter la longueur de la mesure. L'article 44 du règlement général des manufactures du mois d'Août 1699, défend d'auner avec *pouce-évent*, sous peine de cent livres d'amende, contre les auneurs contrevenans.

POUCHOC, drogue de la Chine, propre pour la médecine & pour la teinture en jaune; les Chinois en portent beaucoup au T'unquin, où elle est d'un grand débit.

POUCIER, nom que les ouvriers laineux donnent à un petit morceau de corne de bœuf qu'ils s'attachent au *pouce* de la main, qu'ils appellent *main de derrière*, avec laquelle ils tiennent la croix, où sont montés les chardons mort, dont ils se servent pour leur aider à lainer ou éplaigner les étoffes sur la perche.

POUDE, ou **POUTE**, poids de Moscovie, qui revient à quarante livres du pays, c'est-à-dire, à trente-deux livres, poids de marc de France. On s'en sert, sur-tout pour peser le sel à Astracan, ville de Tartarie sur le Wolga.

POUDIN, en cuisine, est une espèce de pâtisserie, dans laquelle il entre de la graisse, des raisins des œufs & du sucre.

POUDRE, particule d'un corps quelconque, broyé, concassé, & divisé en atomes, plus ou moins

gros, soit par les opérations de la chimie ou de la mécanique. La *poudre à canon*, est une composition qui se fait avec le salpêtre, le soufre & le charbon. La proportion de ces drogues est d'un quart de soufre & de charbon, sur les trois quarts de salpêtre. Le charbon donne le corps à la *poudre*, & empêche que la vivacité de l'opération du salpêtre, n'éteigne le feu du soufre; le soufre enflamme la composition, & le salpêtre lui donne la force pour l'extrême facilité qu'il a de se raréfier. On se sert de moulins à eau pour incorporer ensemble, les trois drogues. Les piles & les pilons sont de fer; ce qui rend cette fabrique très-dangereuse.... La *poudre* bien préparée au moulin se graine par le moyen de certains cribles, dont les ouvertures plus ou moins larges, font la différence des diverses *poudres*, dont les marchands font commerce.... La *poudre grenue* est celle dont le grain est très-gros, elle sert à charger les pièces d'artillerie, & même les mousquets, soit les plus légers qu'on porte en campagne, soit les plus pesans qu'on emploie à la défense des places.... La *poudre fine* est celle dont le grain est extrêmement délié. Son usage est pour amorcer l'artillerie, & pour charger les petites armes, comme fusils, pistolets, mousquetons, carabines, &c. La *poudre barde* ou la *poudre blanche*, est celle qui, quoiqu'elle ait les mêmes effets que l'autre, ne fait aucun bruit en s'enflammant.

POUDRE A CHEVEUX.

On en fait avec de la farine de froment, ou avec celles de sèves, & c'est la meilleure; celle qui se fait avec l'amydon est la plus commune, la moins chère & la moins estimée. Les gantiers & parfumeurs préparent la première, & les amy-

donniers la seconde.... La *poudre de senteur* est tirée des fleurs ou drogues aromatiques, & qu'on mêle avec la *poudre à cheveux* pour leur donner de l'odeur.

POUDRE D'OR, est une composition dont se servent les orfèvres, pour dorer les ouvrages communs d'argent. Elle se fait avec du sel ammoniac, du salpêtre, de l'eau forte, & de l'or dissous & calcinés ensemble; on la délaye ensuite dans de l'eau-de-vie; & après avoir frotté la pièce avec un morceau de liège compacte, on la brunit; ce qui fait une assez jolie dorure.

POUDRE DE TANNEUR; c'est le tan pilé, dont ils se servent pour tanner leurs cuirs. Les cuirs forts reçoivent jusqu'à cinq *poudres*, c'est-à-dire, qu'on y met jusqu'à cinq fois du nouveau tan.

POUDRER, en terme de teinturier, se dit d'une certaine poudre qui sort des étoffes, après qu'elles ont été teintes en noir, & qui y reste des différentes drogues & ingrédients qu'on a coutume d'employer à cette teinture. Les teinturiers sont obligés de laver les noirs quand ils sont achevés, jusqu'à ce qu'ils ne poudrent plus.

POUDRIER: c'est l'ouvrier qui fait la poudre à canon, ou le marchand qui la vend. Les marchands *Poudriers* de Paris, sont du corps de la mercerie.

POUF, terme de sculpteur & de marbrier: on dit que le marbre est *pouf* quand il se graine aisément, & qu'il se réduit en poudre en le taillant.... les paveurs le disent aussi du grés.

POULAILE, se dit de toutes sortes d'oiseaux domestiques qui se nourrissent dans les basses-cours des fermes & maisons de campagne, comme poules, poulets, chapons, poulets d'Inde,

dindons , cannetons , oies , oïsons , &c. Le commerce de la volaille est très-considérable dans les provinces de France , qui sont à portée de la faire voiturier à Paris. Il en vient sur-tout une grande quantité du pays du Maine , de la basse Normandie & du pays de Caux. Ce sont les marchands poulaillers & les coquetiers qui en font le négoce , & qui les apportent ou dans de grands paniers ronds & profonds , sur des chevaux de bât , ou dans d'autres paniers faits en forme de mannes quarrées , sur des fourgons. Il en vient aussi beaucoup par les messagers de ces provinces , mais seulement pour des particuliers. Les coquetiers sont obligés de mener ce qu'ils en apportent au bureau , pour de-là être étalé à la vallée , afin que les bourgeois de Paris , ensuite les rôtisseurs , puissent s'en pourvoir. Le gibier à plume , comme phaisans , perdrix , beccassés , coqs de bruyeres , pluviers , canards , ortolans , grives , mauviettes , cercelles , cailles , &c. sont appelés *pouaille sauvagine* , dans les statuts des maîtres rôtisseurs de Paris , on nomme *pouailler* , celui qui fait commerce de volaille ; & ce sont ces voituriers qui arrivent deux fois la semaine à Paris , avec la volaille qu'ils ont ramassée dans les provinces voisines de la capitale.

POULAILLER , lieu où vont jucher les poules pendant la nuit pour dormir , & où elles pondent & couvent quelquefois. La situation du *pouailler* doit être au levant , près d'un four , s'il se peut , ou d'une cuisine , parce qu'on prétend que la fumée est fort salutaire à la volaille. Un *pouailler* doit être planchéié , avoir une petite porte pour y entrer , une fenêtre au-dessus , & à côté , par où entreraient ou sortiraient les poules. L'une & l'autre doivent être fermées de nuit , crainte

des fouines , & autres bêtes qui font la guerre à la volaille. Les murs d'un *pouailler* doivent être bien crépis de mortier de tous côtés , afin que les rats n'y puissent avoir entrée. Il doit y avoir des perches mises de travers , & enclavées dans le mur pour servir de juchoir à la volaille , & des paniers pour les mettre pondre ou couvrir. En dehors , & du côté de la cour , il doit y avoir une petite échelle qui servira aux poules , pour monter dans le *pouailler*.

On met auprès du *pouailler* un certain fumier qui se fait exprès pour cette volaille ; voici comment. On prend une grande quantité de terreau , dont on remplit un trou creusé exprès en pente , pour que l'eau n'y croupisse point. On l'arrose de sang de bœuf , sur lequel on jette un peu d'avoine , puis , avec un rateau , on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après ; & le sang corrompu par la chaleur , produit une grande quantité d'herbes & de vers qui ont une vertu particulière pour engraisser la volaille & la rendre délicate ; mais il faut avoir soin , quand on commence à faire ce fumier , que les poules n'y aillent pas gratter ; car elles mangeroient l'avoine , & rien ne leveroit. De quelque manière que l'on fasse cette verminière , il faut toujours qu'elle soit bien exposée au midi pour mieux germer. On ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance ; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit , pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche , les vers qu'on veut donner à la volaille. C'est le matin qu'on la lui donne. Depuis qu'on en a commencé l'ouvrage , jusqu'à ce qu'on en ait épuisé les vers , ce doit toujours être par la même ouverture , bien couverte d'épines soutenues par de grosses pierres ,

pour que les vents, la volaille, & les autres animaux n'y fassent point de tort. Ces vers bien ménagés fournissent à la volaille une nourriture si bonne & si abondante, que plusieurs personnes font plusieurs verminieres à la fois, pour n'en point manquer. On les fait l'été, & on s'en sert l'hiver.

La loge des poules d'Inde se met contre le *poullier*. Il n'y a pas tant de mesure à prendre, car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre. Il n'est pas besoin de paniers pour cela; elles font leur ponte à terre, & pour tout jour nécessaire à cette loge, la porte suffit. Il n'y faut que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du *poullier* pour les y faire jucher: encore ce soin ne dure-t-il pas long-tems, car les poulets; & poules d'Inde, quand ils sont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés: ils en engraisent bien mieux. Quant aux oies & aux cannes, on leur dresse un petit toit en quelque endroit perdu de la basse-cour, fait sans façon, seulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reste elles ne craignent point l'humidité de la fiente.

POULAIN, c'est le petit d'une jument. Les *poulains* hennissent après leur mere, & la suivent. En France, on fait travailler les *poulains* à trois ans.

POULAIN, espèce d'échelle sur laquelle les tonneliers font glisser les tonneaux pour les encaver... *Poulain* est encore une espèce de traîneau sans roue, composé de deux grosses pièces de bois, assemblées par trois ou quatre traversières, & sur lequel on voiture de gros fardeaux, en y attelant un ou deux chevaux.

POULANGIS, grosse tiretaine,

faite de laine & de fil, & qui se fabrique en Bourgogne.

POULARDE, jeune poule qu'on a engraisée comme un chapon.

POULE, oiseau domestique qu'on élève, dans la basse-cour, pour en tirer du profit; il en faut savoir faire le choix: les *poules* de moyenne grandeur sont à préférer aux plus grandes & aux plus blanches. Les premières sont plus fécondes en œufs. Il faut aussi prendre pour cela, celles dont la crête pend d'un côté, qui aura les pieds jaunes, ainsi que les jambes, & dont l'œil paroîtra fort éveillé. Les *poules* montées sur de grands ergots, pendent bien moins, & sont sujettes à casser leurs œufs, lorsqu'on les met couvrir. On ne fait point de cas de celles qui aiment à se battre; elles ne sont point du tout propres à couvrir. On estime les *poules frisées*; mais les poussins qui en proviennent, sont si sensibles au froid, qu'ils en meurent fort souvent, si on n'y prend garde. Les jeunes *poules* commencent à pondre dès le mois de Février, quand il est doux, & donnent bien plus d'œufs que les vieilles. Il faut un *coq* parmi les *poules*, pour en rendre les œufs propres à en multiplier l'espèce. Entrons dans le détail des soins qu'on doit prendre des *poules* dans une basse-cour.

L'heure la plus propre pour leur donner à manger, est lorsque le soleil se leve, & le soir lorsqu'il se couche. Il ne faut pas discontinuer ce soin, tant qu'il n'y a pas de bled à battre à la grange; car pour lors, pendant la moisson, les *poules* trouvent toujours assez de quoi vivre. On nourrit les *poules* des criblures de toutes sortes de grains mêlés: on leur hache quelquefois des herbages de jardin, & des fruits gâtés, qu'on leur mêle avec du son & de l'eau,

ou du son pur mouillé à froid, ou du son bouilli ; & lorsqu'on veut échauffer cette volaille pour la faire pondre, on lui donne de l'orge, de l'avoine, du bled sarazin ou du chenevi : c'est ordinairement en hiver qu'on les nourrit ainsi. On peut encore leur donner de l'orge moulue, de la vesce, des pois chiches, du millet & du panis. L'ivraie bouillie est encore très bonne pour cette volaille. Il y en a qui donnent aux *poulets* de l'orge à demi-cuit ; d'autres prennent de la *brisque* qu'ils broient menu, & qu'ils détrempent dans du son. Il faut se donner de garde de leur donner des pépins de raisin dans le tems qu'elles pondent ; car cette nourriture leur est toute contraire. Il n'y a que dans le mois de Novembre qu'on peut leur en jeter de tems en tems, en les mêlant d'autres grains. On les peut nourrir ainsi jusqu'à Noël.

Les *poules* bien nourries font du profit à leurs maîtres. Il faut avoir soin d'en ramasser tous les jours les œufs, & de mettre ceux du jour à part, afin de connoître les plus frais, pour s'en servir dans le besoin. Il faut tenir le poulailler bien net, & de tems en tems le parfumer d'encens, ou avec des herbes odoriférantes. On renouvelle souvent la paille qu'on aura mise dans les nids des *poules*, afin d'en ôter la vermine qui incommoder fort cette volaille, quand elle couve, ou qu'elle pond ; & au lieu de paille ; on peut se servir de foin, principalement quand elle couve : le foin est plus mollet & plus chaud que la paille. Pour faire pondre les *poules* en hiver, on les enferme dans une chambre séparée : là on les nourrit d'orge, qu'on leur fait bouillir & qu'on leur donne chaudement : l'avoine leur est très-bonne, ainsi que les criblures de bled. Il faut leur donner, de tems

en tems, du chenevi, ou de la semence d'orge, qu'on a recueillie en maturité ; ou bien on prend des orties qu'on broie dans les mains, qu'on fait sécher pour l'hiver, & qu'on leur fait bouillir. Il ne faut point alors que les *poules* manquent de nourriture. Une *poule* est vieille à quatre ans, & n'est plus bonne qu'à bouillir. Leur ponte est de dix-huit ou vingt œufs ; quand elle est cessée, la nature les invite à couver ; ce qu'on reconnoît, lorsqu'elles commencent à gloffer, pour lors on leur prépare un nid pour les mettre. Ce doit être dans un lieu écarté du monde, & hors de danger des fouines & des chiens. Il faut garnir ce nid de foin, puis on met les œufs dessus & la *poule* qui les doit couver. Les *poules* farouches, & celles qui sont trop ergottées, ne valent rien pour couver ; ainsi, quoiqu'elles gloffent, on les doit jeter à la cour, pour les obliger à recommencer plutôt leur ponte, & on les empêche pour cela de couver. S'il y a des *poules* qui ne veulent couver que tard, on les met à couver ; les *poulets* qui en viennent ne laissent pas de devenir beaux. Quand une fois une *poule* a commencé à couver, il ne faut plus toucher à ses œufs : c'est une très-mauvaise maxime que de les vouloir remuer. Pendant que les *poules* couvent, il faut avoir soin de leur donner à manger deux fois par jour, matin & soir, & d'obliger la *poule* de sortir de son nid, pour aller manger ; sinon, il faut la prendre & la mettre à bas. Il faut remarquer le jour qu'on met une *poule* à couver, afin de ne se point tromper à celui que les *poulets* doivent éclore. Cette couvée dure vingt-un jours. Ce tems passé, on va vers la *poule* prêter l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelques *poussins* qui crient ;

& si trois jours après le terme de la couvée, tous les petits ne sont point éclos, c'est mauvais signe. Il faut ôter les œufs qui ne disent mot : ils sont clairs, & il faut les jeter. Si c'est avant le mois de Mars que les *poules* couvent, il faut leur donner douze œufs ; si c'est en Mars, quinze ; & en avril & autre tems chaud, autant qu'elles peuvent en embrasser, sans se faire un scrupule de les mettre impairs. Les œufs que l'on veut mettre sous une *poule*, doivent être sûrs, c'est-à-dire, qu'ils ne soient point trop vieux ; & pour mieux s'en assurer, il y en a qui les prennent tout frais. Quand les œufs seroient de huit jours, ils ne laisseroient point que de produire des *poulets*. On a des expériences sensibles de cela, à l'égard des *poules* qui se mettent couvrir d'elles-mêmes sur leurs œufs, qu'elles ont pondus l'un après l'autre, à la dérobee, & ce, dans l'espace de vingt jours, lesquels manquent moins que les autres.

S'il arrivoit, par hazard, que quelque *poule* voulût couvrir l'hiver, il faudroit la bien nourrir, lui faire son nid dans une chambre qui soit chaude, ou derriere un four. On donne à la couveuse, de tems, en tems, du pain trempé dans du vin, & lorsqu'on voudra lui donner à manger, il faut, en la levant, couvrir ses œufs avec un torchon de cuisine, qui soit un peu chaud. Quand les *poussins* sont éclos, on les mets, avec leur mere, ou dans une futaille, ou dans quelque autre chose semblable, pendant un jour seulement. Il faut couvrir la futaille : particulièrement s'il fait froid. Quand ce premier jour est passé, on les met hors du vaisseau, pour les transporter dans une chambre claire, sous une muë, avec leur mere. Il faut les y visiter de tems à autre, pour leur y donner à man-

ger du millet crud, ou de l'orge ; ou du froment bouilli. Quelquefois on leur fait tremper de la mie de pain dans du vin, ou bien dans du lait caillé ; ou de la mie de pain seulement. L'orge & la graine de cresson alénois trempés dans du vin, avec un peu d'eau, & mis en pain, qu'on leur fait cuire & qu'on leur émie après, leur sont très-bons. On se sert encore de feuilles de poireaux, hachées menu, & broyées avec du fromage mou. Cette nourriture fait beaucoup profiter les *poulets*. A mesure qu'ils se fortifient ; on leur fait prendre l'air dehors, lorsque le soleil luit : car s'il pleut, & que le tems soit sombre, il faut bien se donner de garde, dans les commencemens, de les laisser sortir. Il ne faudroit que la moindre pluie, pour les morfondre & les faire mourir. Lorsqu'il y a plusieurs *poules* qui ont couvé, il faut donner à la plus grosse la couvée à conduire, & jeter pour cela la plus petite dans la cour. On accoutume aisement l'autre *poule* à conduire les petits, si on les lui met le soir sous elle.

Les *poules d'Inde* sont aussi des oiseaux domestiques, qu'on élève dans les basse-cours. Quand elles sont fortes, elles se perchent où elles peuvent ; & pour en multiplier la race, cinq ou six *poules* suffisent. Il ne faut, en effet : que ce nombre pour un coq. Quant aux œufs qu'on prend pour les faire couvrir, on se sert de ceux qu'elles ont pondus, & leur ponte se monte à douze ou quinze œufs. Quand ces oiseaux veulent couvrir, ils gardent le nid. On leur donne quinze œufs à la première couvée, à cause du froid, & dix-huit, lorsqu'on les met couvrir une seconde fois, qui est environ vers le mois de Juillet. Les *dindons* sont un mois à éclore. Il faut, pendant que les *poules d'Inde* couvent, ne

les point laisser manquer de nourriture. On les leve doucement de dessus leurs œufs, pour les faire manger & boire; autrement ces oiseaux, tant ils sont attachés à couvrir, se laisseroient la plupart mourir de faim sur leurs œufs, eussent-ils même de la nourriture devant eux. Le tems venu que les *dindons* doivent éclore, on y veille; & quand ils sont tous hors de la coque, il faut les mettre dans un endroit qui soit bien chaud; car les petits *dindons* sont très-sensibles au froid. Quand ils sont un peu plus forts, on les laisse suivre leur mere, lorsque le soleil luit; cela les fortifie. S'il pleut, ou que le tems soit froid, on les tient toujours enfermés. Il faut manier doucement les *dindons* nouvellement éclos, lorsqu'on est obligé de les toucher, pour les mettre, ou sous leur mere, ou les en ôter. On donne d'abord pour nourriture aux *dindons* des œufs durs, hachés fort menu, mêlés de mie de pain blanc. Cette manière de les nourrir ne dure que cinq ou six jours. Après ce tems, on prend des feuilles d'orties, hachées fort menu, & on y mêle encore des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs; & on ne leur donne que des orties hachées, & du son trempé avec du lait caillé; & de tems en tems, pour les fortifier, on leur donne du millet, ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voie qu'ils languissent, on les prend & on leur trempe le bec dans du vin, pour leur en faire boire. Si cette liqueur ne les guérit pas, & que leur langueur continue, on prend du poivre en grain, soit blanc, soit noir, il n'importe, & on leur en fait avoler à chacun un grain. Les poules d'Inde de deux ans valent mieux, pour couvrir, que celles de l'année, parce que les premières

couvent de meilleure heure, & conduisent mieux leurs petits. Lorsqu'on a plusieurs meres dindes, qui ont des petits, il faut les prendre, & les donner à une seule à conduire.

POULE, ou POULETTE, oiseau aquatique, dont le corps est grêle, la tête petite, les plumes de différentes couleurs, le bec long, noir & un peu courbé, la queue courte & les jambes oblongues; ce qui fait qu'elle marche commodément dans l'eau & autour de l'eau, pour y chercher de quoi manger. Elle ne nage pas facilement, comme plusieurs autres oiseaux aquatiques. Elle se nourrit de petits poissons, de vermicelleux, d'insectes, de plantes & autres choses qu'elle trouve dans l'eau ou autour de l'eau. Les poulettes d'eau, sur-tout quand elles sont jeunes & bien grasses, sont servies sur les meilleures tables. Cependant elles ne sont pas toujours également bonnes. Il y en a qui sentent le limon & le poisson, & qui sont d'un goût assez désagréable; d'autres, au contraire, sont d'une saveur exquise; au reste, on peut dire en général, que comme ces oiseaux ne vivent que d'alimens grossiers, qu'ils trouvent autour des marais, des étangs & des rivières, leur chair est aussi chargée de suc grossiers, & est, par conséquent, difficile à digérer. Ces suc grossiers la rendent pourtant propre à nourrir beaucoup, & à produire un aliment solide & convenable aux personnes qui digèrent aisément & qui sont un grand exercice de corps.

POULET, c'est le petit de la poule, dont la chair a beaucoup de rapport avec celle de la poule; elle est même encore plus délicate & plus succulente; c'est pourquoi on mange la poule bouillie, & le poulet rôti. Le poulet doit être

choisi assez jeune , parce qu'à mesure qu'il avance en âge , sa chair devient plus sèche & moins facile à digérer. Le *poulet* est un aliment très-salutaire , dont on se sert en maladie comme en santé. Il est aisé à digérer , parce que sa chair est peu resserrée en ses parties. Il est pectoral , humectant , nourrissant , à cause des parties huileuses & balsamiques qu'il contient en abondance. Enfin il est d'un bon suc , parce que ses principes huileux & salins sont dans une proportion & une liaison convenable les uns aux autres ; ce qui contribue à rendre les suc de cet animal tempérés & propres à produire des humeurs louables. Le *poulet* étant d'une substance moins compacte que la poule , on conçoit aisément pourquoi il est encore moins convenable que la poule aux personnes laborieuses accoutumées à la fatigue , & qui ont besoin d'un aliment solide. On fait avec le *poulet* , une manière de demi-bouillon , que l'on nomme *eau de poulet*. Ce bouillon est fort en usage dans la diète des fébricitans , qui n'ont besoin que d'un aliment léger. Quand on veut que cette *eau de poulet* ait une certaine vertu , on farcit le *poulet* des drogues nécessaires pour cela.

On apprête le *poulet* de bien des façons en cuisine. Les plus ordinaires sont à la broche & en fricassée. On fait des pâtés chauds & froids , & des tourtes de *poulets*.

POULIE , instrument , ou machine qui sert à élever les sardaux. La *poulie* est composée de trois pièces , sçavoir du moufle , qui en est comme le châssis , dans lequel elle est enfermée ; du cylindre ou roue cannelée , sur quoi roule la corde , & du goujon , c'est-à-dire , de l'axe & assise sur lequel elle tourne , & qui s'attache au moufle. On fait des *poulies* de toute grandeur & de

plusieurs matières , de cuivre , de fer & de bois.

POULINE ou POULICHE , cavalle nouvellement née qui conserve ce nom jusqu'à trois ans , tems auquel on commence en France , à la faire travailler.

POULIOT , plante qui pousse des tiges grêles , quarrées , velues , couchées à terre. Ses feuilles sont presque rondes , comme celles de la marjolaine , mais un peu plus grandes & plus noirâtres. Ses fleurs sont en guenles , disposées par anneaux autour des tiges , de couleur bleue ou purpurine , très-rarement blanche. Sa racine est fibrée. Toute la plante a une odeur pénétrante & aromatique. Son goût est fort âcre & fort amer. Elle est apéritive , hystérique , propre pour les maladies de l'estomac. Il y a une espèce de *pouliot* , dont les feuilles sont oblongues & étroites. Cette plante mérite de trouver place dans un jardin. Les Anglois en font cas , & la multiplient de rejettons , qu'ils plantent au mois de Mars & d'Avril. Il y a le *pouliot* de la Virginie , plante qui entre dans la composition de la thériaque , & qu'on regarde comme souveraine contre la morsure des serpens.

POUND , monnoie de compte d'Angleterre , synonyme avec la pièce ou livre sterling *pound* , est aussi la livre , poids de Londres : elle est d'un neuvième par cent moins forte que celle poids de marc.

POUNDAGE , droit qui se leve en Angleterre sur les vaisseaux marchands , à raison de tant de livres sterlings de la valeur des marchandises dont ils sont chargés. Ce droit fut accordé à Charles II pour sa propre personne , en 1660 , & à Guillaume III en 1689. Il diffère de celui de tonnage , qui ne se leve que sur la quantité de tonneaux qui

peuvent faire la charge d'un vaisseau.

POUNI, monnoie de compte de l'empire du Mogol & du royaume de Bengale. Il vaut quatre-vingt-dix cauris, & il faut trente-huit pounis pour faire la roupie de Madras.

POUPE'E, en terme de Jardinage, se dit, par rapport à la greffe en fente, d'une espèce de tête qu'on fait au-dessus, avec de la terre d'argille, de la mousse, du drap ou des écorces de saules, dont on enveloppe le tout, & qu'on tient en état par le moyen d'un osier, dont on lie ce linge ou ces écorces par le bas, de manière que le tout fait ressembler à la tête d'une poupee, dont on va parler.

POUPÉE, amusement & jouet d'enfant, que font les bimblotier, lorsque ces jouets ont la figure humaine. C'est de ces jouets dont il se fait un si grand commerce à Paris, qui en fournit non-seulement la province, mais même l'étranger. Ce terme s'entend aussi de ces figures qu'on habille, qu'on coëffe en homme ou en femme, & qu'on envoie à l'étranger, pour lui donner une idée de la manière de se mettre des François. . . . *Poupée*, en terme de tourneur, signifie aussi les deux pièces de bois qui se mettent entre les jumelles du tout, pour soutenir l'ouvrage qu'on veut tourner. Il y a des *poupées* à pointes, à faire des vis, à lunettes, &c.

POUPETON, en cuisine, espèce de hachis, qu'on fait, tant en gras qu'en maigre.

POURCEAU, animal domestique, qui fournit diverses espèces de marchandises. Voyez *porc*.

POURPIER, plante dont il y a deux espèces, une *cultivée*, & une *sauvage*. Le *pourpier cultivé* pousse des tiges à la hauteur d'environ un

pied, grosses, rondes, rougeâtres, garnies de feuilles charnues, grosses, oblongues, rondes au bout, polies, luisantes. Ses fleurs sont petites, composées chacune de cinq feuilles disposées en rose, de couleur pâle. Lorsque la fleur est passée, il vient un fruit semblable à une urne, qui contient des semences menues noires. Le *pourpier cultivé* est de deux sortes, le *verd* & le *doré*. Le *verd* est celui qui se sème le premier, parce qu'il craint moins le froid que le *doré*. On le sème d'abord sur des couches, avec des cloches dessus, & dès le mois de Février. Il faut bien alors, outre les cloches, le couvrir avec des paillassons, pour les garantir des frimats de la saison, qui le feroient mourir. Pour le *pourpier doré*, on le sème sur couche à la fin d'Avril & en Mai, sur planches bien labourée, & couverte d'un doigt de terreau. Pour avoir de la graine de *pourpier*, il faut en planter sur planches à un pied l'un de l'autre, & lui pincer l'extrémité du montant, pour le faire brancher. Il croît après cela, fort écarté, & donne sa graine. Pour la recueillir, on arrache les pieds, on les met sur un drap: on les laisse quelques jours exposés au soleil pour en détacher la graine, qu'on serre. Le *pourpier sauvage* a les feuilles beaucoup plus petites que celle du *cultivé*. Il croît sans culture. L'auteur de l'*Ecole du potager* parle d'une espèce de *pourpier* peu connue, formée en arbruste, fort délicate à élever & à conserver, & qui ne sert qu'aux plaisirs des curieux. Il y en a encore une autre espèce, qui est vivace, & qui n'a pour elle que la rareté. Le *pourpier cultivé* & le *pourpier sauvage* ont l'un & l'autre un goût visqueux, qui tire un peu sur l'acide; aussi abondent-ils en acides,

ce qui fait qu'ils ne conviennent point à ceux dont le sang a de la disposition à se coaguler. On mange les feuilles de cette plante en salade: elles sont rafraîchissantes. Le *pourpier* convient assez, dans les saisons chaudes aux jeunes gens d'un tempérament chaud & bilieux. Le suc phlegmatique du *pourpier* est propre à embarrasser les sels acres des humeurs, & à calmer leur trop grand mouvement. Il se digère difficilement, & il excite des vents, parce que ce même suc est un peu grossier & visqueux. On confit aussi le *pourpier* dans du vinaigre & du sel, pour le conserver plus longtemps. On mange le *pourpier* frit, & on fait des ragoûts de ses côtes.

POURPOINTIER, marchand qui faisoit & vendoit des *pourpoints*. La communauté des marchands *pourpointiers* étoit autrefois considérable à Paris, & elle a été réunie, en 1655, à celle des tailleurs d'habits. Voyez *Tailleur*.

POURPRE, couleur rouge, approchant du violet, & dont il y a plusieurs nuances. On la fait avec la cochenille, ou la graine d'écarlate, & un pied de pastel. Ceux qui seroient curieux de s'instruire sur le *pourpre* des anciens, & sur celui qu'on peut faire avec certains coquillages, n'ont qu'à consulter les *Voyages du P. Labat*, les *Mémoires de l'académie des sciences*, année 1711, & le *Dictionnaire universel & raisonné des animaux*, au mot *Pourpre*.

POURPRE PUISSANT, nom d'un œillet d'un très beau pourpre, & d'un blanc de lait. Sa fleur est tranchée de gros panaches. Il est large, & ne creve point, pourvu qu'on ne lui laisse que cinq boutons.

POURPRE, ou **POURPRIN**, se dit, chez les fleuristes, des couleurs vives qui sont sur les fleurs, approchant de la pourpre.

POURPRIS: c'est un vieux mot; dont quelques notaires se servent pour indiquer un enclos & une enceinte. Il est encore en usage en quelque endroit de la Picardie, où il signifie ce qui sert à renfermer un espace de terrain.

POUSSET, c'est le pastel, c'est-à-dire cette couleur rouge qui se trouve dans la graine d'écarlate, & qui sert pour la teinture.

POUSSE, c'est la poussière, ou le globeau du poivre, ou de quelques autres drogues ou épiceries, entr'autres du gingembre, de la muscade, du macis, & de la graine d'écarlate. Voyez ces mots.

POUSSE, en jardinage, se dit du jet des arbres, ou de ce qu'ils poussent de menu bois chaque année. On taille les vignes pour en retrancher la dernière pousse. Les sapins ont tous les ans une nouvelle pousse, un nouveau jet par le haut. On dit, la première, la seconde pousse; ce qui signifie le nouveau bois que des arbres ont produit à la première ou seconde seve. On dit aussi la pousse de la S. Jean, la pousse d'Août. Les branches de la première sont bonnes à ail poussant, & les autres à ail dormant.

POUSSE, maladie du cheval, qui est un battement ou altération du flanc, produit par une oppression qui l'empêche de respirer. La pousse est un mal assez considérable dans un cheval, pour empêcher qu'on ne l'achete. Les jeunes chevaux sont rarement poussifs: ainsi, lorsqu'un cheval bat du flanc, il faut voir quel âge il a, & considérer si le flanc est fort avalé. Pour mieux s'assurer de ce mal, il faut lui serrer le gosier, près de la ganache, & le faire tousser. Si la toux est sèche, elle ne vaut rien; si elle est sèche & souvent répétée, encore moins: mais si elle est humide, il n'y a pas beaucoup à craindre.

dre. S'il pete , en touffant , il est presque toujours *pouffif*. Pour porter un jugement certain sur ce mal, il faut examiner le cheval à l'écurie , quand il n'a fait aucun exercice , & , si l'on peut , après qu'il a bu , ou lorsqu'il mange l'avoine. L'herbe est extrêmement contraire aux chevaux *pouffifs*. Toute la connoissance de la *pouffe* consiste à sçavoir si le flanc redouble au cheval , lorsqu'ayant respiré & tiré son flanc à lui , il le relâche tout d'un coup , & dans l'instant de la même respiration , qu'il redouble encore , comme s'il respiroit une seconde fois. Il faut remarquer aussi , quand le cheval tire son haleine à lui , si le mouvement paroît au haut des côtes , c'est une marque qu'il a le flanc altéré ; & encore plus , si le flanc lui bat jusqu'au près de l'épine du dos , & jusqu'au plat de la cuisse. Il faut bien de l'attention , pour remarquer ce mouvement. Quand le cheval ne remue point , & qu'il est *pouffif* , il faut y remédier. Presque tous les chevaux peuvent guérir de la *pouffe* , quand elle est récente , particulièrement lorsqu'ils sont jeunes , & que cette *pouffe* n'est pas accompagnée de la toux. Si le cheval *pouffif* prend vent par le fondement , c'est en vain d'en tenter la guérison ; & au cas qu'il y ait espérance d'ailleurs , on commence par ôter le foin au cheval *pouffif* : ensuite on prend deux livres de plomb , qu'on fait fondre ; étant fondu , on le remue avec un bâton , jusqu'à ce qu'il se mette en poudre ; & d'abord , sans discontinuer de remuer , on y ajoute deux livres de soufre en poudre , qu'on remue jusqu'à ce que tout soit bien incorporé & bien mêlé ensemble. On fait manger tous les jours de cette poudre au cheval , dans du son mouillé. S'il refuse d'en manger ainsi , il faut lui donner du

polycreste & de la graine de gentiane concassée , ou muscade rapée , dans une pinte de vin , le tout infusé pendant une nuit. On fera tiédire ce remède le lendemain , & on le donnera au cheval qui doit être bridé deux heures avant la prise , & autant après. On continue de le traiter ainsi , pendant quinze jours. Si le cheval , après cela , a le ventre lâche , c'est bon signe. Ce remède est plus propre pour les jeunes chevaux que pour les vieux. Pour les remèdes qui conviennent à ceux-ci , consultez l'*Ecole de cavalerie de la Guerinie* , ou le *Nouveau parfait Maréchal*.

POUSSÉ ; c'est une épithète qu'on donne au vin gâté , pour avoir bouilli hors de la saison , par quelque chaleur ou agitation. Dans les grands tonnerres , il arrive souvent que les vins sont *pouffés*.

POUSSER ; en termes de doreur sur cuir & de doreur relieur , *pousser des filets* , *pousser des nervures* , signifie former sur le cuir des ornemens , en y appliquant de l'or en feuille , par le moyen des petits fers à dorer . . . *Pousser au trou* , en terme de carrier , c'est conduire la pierre sur les boules ou rouleaux , jusqu'au dessus du trou où l'on doit la débrider , avec le cable & son crochet , pour la tirer ensuite sur la forme de la carrière , par le moyen de la roue & de son arbre.

POUSSIF , comme on l'a dit ci-dessus , est un cheval attaqué de la pouffe ; mauvaise emplette ; cheval qui n'est point propre à travailler beaucoup , & qu'on doit ménager , si l'on veut qu'il rende de bons services. Voyez *Cheval* & *Pouffe*.

POUSSIN , petit de la poule. On l'appelle ainsi , tant qu'il est sous la mère. Voyez *Poule* & *Poulet*.

POUT , ou POU DE SOIE , étoffe toute de soie , dont le grain

est beaucoup plus gros & plus relevé que celui des gros de Naples, & du gros de Tours. Il s'en fait très-peu à présent, & on ne sert guères que de ces deux dernières étoffes.

POUX, sorte de vermine qui s'engendre chez l'homme, sur le corps de bien des animaux, comme quadrupèdes, oiseaux, poissons, insectes, même sur les végétaux. Voyez-en les différentes espèces dans le *Dictionnaire universel des animaux*. Les oiseaux de fauconnerie sont désohlés de cette vermine. Pour les en nettoyer, on les poivre; mais il faut que les oiseaux que l'on poivre, ne soient ni trop pleins ni trop décharnés, mais dans un état médiocre; & avant cette opération, on les purge.

Il arrive quelquefois que cette vermine gagne les nazeaux de l'oiseau, alors il la faut chasser avec de l'orpiment, ce qui n'arrive que par la négligence du fauconnier. On y met aussi de l'huile d'aspic; c'est assez d'une goutte qu'on fait couler doucement dans chaque nazeau.

Pour garantir les chiens des poux qui les incommodent, on fait bouillir des feuilles de menthe, avec de la cendre: on y mêle aussi deux onces de staphisagria. Le tout étant passé dans un linge, on dissout dans cette décoction deux onces de savon ordinaire, avec une once de safran, & une jointée de sel, après quoi on lave le chien pouilleux, & on le guérit. Ce remède est aussi propre pour les puces, & autres vermines qui surviennent à ces animaux.

PRAGMATIQUE-SANCTION, règlement fait à Bourges, sous Charles VII, en 1438, dans une assemblée des prélats & des personnes les plus qualifiées & les plus éclairées du royaume, lequel règlement

est conforme à la discipline ecclésiastique, aux canons & au concile de Basse. La *pragmatique-sanction* a toujours été regardée comme une barrière que l'église Gallicane pouvoit opposer à la cour de Rome, Voyez la *Jurisprudence actuelle* de M. Denifart.

PRAIRIES, étendue de terres basses, grasses, humides, où l'herbe croît, & qui fait de prés. Voyez *Pré*.

PRALINE, sorte de dragée, amande ou pistache qu'on fait risoler dans du sucre. On fait des *pralines* de violettes, de roses, de genêt, d'orange & de citron.

PRATIQUE, en terme de commerce de mer, signifie traité, communication de commerce qu'un vaisseau marchand obtient dans un port, & sur les côtes d'un pays qu'il reconnoît ou qu'il découvre. Dans ce sens on dit, nous avons eu aisément *pratique* avec les sauvages de cette isle, &c. Obtenir *pratique*, c'est avoir la permission de négocier avec les habitants. Refuser *pratique*, est le contraire. On refuse ordinairement *pratique* aux vaisseaux qu'on soupçonne venir de quelques endroits contagieux. . . . *Pratique* se dit encore, dans le commerce du détail, & chez les artisans, de ceux qui hantent une boutique, ou qui sont en usage de se servir du même ouvrier.

PRÉ, terre humide & non labourée, où l'herbe croît naturellement. Les *prés* sont les meilleurs biens qu'on puisse avoir à la campagne, parce que sans dépense, soins, ni risque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & assurées, qui sont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux, dans lequel consiste le plus grand revenu du ménage des champs. On distingue ordi-

nairement deux sortes de *prés*, les *prés secs* & les *prés humides*, c'est-à-dire, *prés* situés dans des lieux ou humides & arrosés, ou secs. Il ne peut y avoir de bon *prés* sans humidité. On appelle *vrais prés*, les *prés à foin*, c'est à-dire, les terres qui, sans semaille, produisent d'elle-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou plusieurs fois l'an; car il y a des *prés* qui donnent jusqu'à trois herbes par an. On appelle, en quelques endroits, *guimaux*, les *prés* que l'on fauche deux fois l'an, comme en Poitou.

Les pâturages sont les *prés*, dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les bestiaux pour s'en nourrir; & on appelle ces pâturages *pâtis*, quand ils sont secs, pour les distinguer des *prairies*, qui sont des pâturages humides. Cependant dans l'usage on confond assez souvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures* & *pâcages*; ce qu'on nomme *prés cultivés*, sont ceux où l'on sème, & que l'on dépouille, par culture réglée, des herbes particulières qui servent, comme le foin ordinaire, à la nourriture des bestiaux.

Tous les terrains gras & pleins de suc sont bons pour produire du foin; c'est pourquoi on peut faire des *prés secs* dans une plaine, sur une pente de terres, sur des avenues, même sur des côteaux, pourvu que le terroir en soit bon, ou du moins qu'il soit un peu humides au fond; en sorte qu'en y faisant une fosse médiocrement profonde, on y trouve de l'eau; car l'humidité est une des nourrices du foin. Au défaut de ces terres grasses & succulentes, propres à faire des *prés secs*, on en fait d'humides dans toutes sortes de terres fortes, légères ou maigres, pourvu qu'on ait la commodité d'un ruisseau pour les arroser, & qu'elles soient un peu en pente,

sans l'être trop, afin que l'eau des arrosements des pluies & des inondations, imbibé tout le *prés*, & s'écoule ensuite doucement, sans le noyer par un trop long séjour. Les *prés* qui reçoivent la chute, ou qui sont trop voisins des fleuves, des étangs, des lacs, & autres grandes pièces d'eau, en sont souvent fort incommodés, à cause des gravois & des inondations qu'elles y portent. Il n'y vient que du foin grossier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux bestiaux. Le foin des *prés humides* n'est pas même pour l'ordinaire si bon, ni si délicat que celui des *prés secs*; mais aussi il vient en plus grande abondance. L'herbe, qui vient au bord des étangs, est encore moins bonne, de même que le foin qui se recueille dans les vallées près de la mer. Il est plus fort que le foin ordinaire, mais il a toujours un goût salin & nîtreux, dont la plupart des bestiaux ne s'accommodent point. Les roseaux & les joncs ne leur valent rien non plus, à moins que ce ne soient des joncs venus de semences, & cultivés en *prés*, en de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais. Les *prés bas* manquent bien moins que les *prés hauts*; & ils produisent d'excellent foin, quand l'année est sèche. Les *prés hauts*, au contraire, ne sont bien que quand elle est humide, ainsi il faut tâcher d'en avoir en différentes situations, afin d'être sûr d'avoir toujours ses provisions, quelque tems qu'il fasse. Pour entretenir un *prés* en bon état, il n'y a qu'à faire, 1^o tout autour, & en travers, des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arrosement & l'écoulement des eaux; 2^o une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crues d'eaux, & autres inondations qui

engraveroient & enrouilleroient les *prés*; 3° rafraichir avec soin les fossés, les rigoles & les digues; 4° renouveler le *prés*, en y jettant de la semence, quand il commence à dégénérer.

Quand on veut faire un *prés*, il faut d'abord en choisir le fond gras & fort, si c'est un *prés* sec ou humide; & bien exposé pour les arrosements, si c'est un *prés* bas. Les terres fortes, voisines de quelques rivières, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuse, sont excellentes en *prés*, & ne sont bonnes qu'à cet usage. Le bled y vient trop dru, & ne donne ordinairement que de la paille, encore dégénère-t-il souvent. Le fonds étant choisi, il faut lui donner de fréquens & profonds labours, sans se lasser & s'impatienter, parce que pour réussir, il faut compter que pendant quinze ou seize mois, on ne fera guères autre chose, que de remuer la terre. On ne doit même y mettre la charrue, que dans un tems fort propre à ameublir le sol; c'est à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe, que l'on y semera, y croisse, & y multiplie aisément. Ordinairement le premier labour d'une terre que l'on veut mettre en *prés*, se fait au printems, & on la laisse en guéret. On peut lui donner un second labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaises herbes, qu'il faut détruire, commencent à repousser. En automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours; au mois de Février suivant, on y charrie le fumier le plus nouveau & le plus gros que l'on puisse avoir. Ceux des vaches, bœufs, moutons, chevaux, pigeons, sont les meilleurs. On répand aussitôt le fumier sur le pied; & en même tems on donne à la terre le dernier labour, qui sert à la mettre de niveau, & à conserver toute

la force du fumier qu'on enterre. Quand la terre est bien fumée, bien meuble & bien aplatie, on y sème, le plutôt qu'on peut, la graine de soin, qui doit être choisie fort fine, de l'année, bien vannée, & nette de toutes ordures, dont elle est ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puisse avoir: on y mêle moitié d'avoine. Cette graine y vient fort bien, & indemnise cette première année de la dépense qu'on a faite pour mettre la terre en *prés*. Si le mois de Février est encore trop froid & trop mou pour labourer ou pour semer, on attend que la terre soit plus maniable. Il y a même des gens qui n'ensemencent les *prés* que deux mois après les avoir fumés; & en ce cas, ils donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien; mais il vaudroit mieux n'y semer la graine, que quelques jours avant la semaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la semence, & fertiliser cette terre forte & humide.

On sème le *soin* comme le *bled*, à plein champ & à pas de semeur; on jette la semence forte, épaisse, de la longueur qu'auroit un bon sillon; mais comme il n'y a point de sillon dans la terre préparée en *prés*, & comme la graine étant fort fine, on pourroit se tromper, soit en ne semant que ce qui seroit à semer, ou en semant encore ce qui le seroit déjà, on prend avec soi un bâton qui sert de piquet, pour marquer, à-peu-près, quand on est au bout d'un champ, l'endroit jusqu'où l'on a semé, observant de planter le bâton plutôt dans ce qui est déjà semé, que dans ce qui ne l'est pas encore. On continue ainsi, jusqu'à ce qu'on ait ensemencé tout le champ. Cela fait, on couvre la semence, & on unit la terre, en y passant la herse deux fois en long,

& autant en large & en travers. S'il restoit quelques mottes de terre entieres, il seroit bon de les casser pour rendre la superficie du *prés* plus unie; ce qu'on ne sçauroit faire avec trop de soin, parce que l'herbe y vient plus aisément & plus également. Il n'y a pas de terrein perdu; & quand il est question de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui cassent & arrêtent la faux; c'est pourquoi il y a des pays où on se fert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en *prés*. Si ce nouveau *prés* est une terre sorte, il est bon de l'arroser quelque tems après la semaille, en cas que l'on ait des eaux à sa disposition; mais si c'est une terre légère, il ne faut l'arroser que quand elle est condensée, & l'herbe assez enracinée & assez sorte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reste pas déchaussée & sans substance.

Il est important d'enfermer les *prés* nouvellement ensemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges fossés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni bestiaux devant la première année; car l'herbe est toujours trop tendre & trop foible pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée. Il faut la laisser multiplier, & la fortifier une bonne fois pour toujours; car rien ne lui seroit tant de tort que la morsure & les pieds des bestiaux: c'est à quoi il faut veiller, principalement quand les *prés* sont proches des maisons & des chemins. Il n'y a que les porcs qu'il n'y faut pas laisser entrer dans quelque tems & dans quelque *prés* que ce soit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre avec leur grouin. Il seroit bon aussi de n'y laisser entrer le gros bétail, que quand la terre est

bien ferme; parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froisse les herbes & coupe les racines. Il faut encore prendre garde de ne pas laisser passer de grandes chûtes d'eau ou de grands arrosements dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller, ou d'emporter la terre qui est encore meublée, légère, ensoite que l'herbe tendre & déchaussée n'auroit plus de nourriture. On les en garantit par des digues & des chaussées de terre-glaise, par des fossés, des trous & des rigoles qui saignent, & détournent & épuisent les eaux bâtarde. Il est bon aussi de sarcler les *prés* la première année, pour en ôter les herbes qui ne sont pas bonnes en foin. On fauche les prairies nouvelles dès la première année, quoiqu'on n'y dépouille pas grand'chose. On en retire toujours bien sa dépense, surtout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de trèfle & de vesce. Ce mélange, loin de nuire à l'herbe du *prés*, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des bestiaux. Le *prés* nouvellement ensemencé ayant été ainsi conduit la première année, il est alors fort & garni, & il n'y a plus d'autre soin à lui donner, que celui qu'on donne aux vieux *prés*.

Les bonnes herbes des *prés* sont le petit muguet, le vesseron, l'avoine stérile, la manne, particulièrement la petite, les espèces de renoncules, autrement dites grenouillettes, soit pied-de-lion, bazine, pié-pou, ou autres; les *satyrians* & les testicules de chien; le plantain, pourvu qu'il n'y en ait pas beaucoup, & qu'il soit petit; la pastenade ou carotte sauvage; le carvy; le panais sauvage, pourvu qu'il ne grandisse point trop; la germandrée, qu'on appelle *petit-chef-nau*, à cause de son feuillage; la

raiponce, le cresson, le pastel, ou guêde sauvage, la barde de bouc, l'oseille, tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas; la langue de cerf, qui a les feuilles comme l'oseille, la langue de serpent ou herbe sans couture; les violettes, tant celles de Mars que les autres, dites gants Notre-Dame; la petite centaurée, les marguerites, les consoudes de toutes les espèces, soit consoude royale, ou pied d'alouette; la sensitive, grande & moyenne, l'ail & le scordium, pourvu qu'ils ne soient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous une odeur qui tient du véritable ail, & du poireau; le pouliot, le serpolet, la marjolaine, l'origan, le baume, autrement dit menthe romaine, & toutes les autres sortes de menthe qui, toutes ensemble, embaument les prés, pourvu qu'il n'y en ait pas trop; l'argentine, le pied-de-lion, la fumeterre & l'eupatoire ou aigremoine, soit vrai ou bâtard, l'angélique, la pimprenelle, l'armoïse, ou herbe S. Jean, la mille-feuille ou herbe à charpentier, la mélisse qui amende la terre, & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches; le cytise bon pour les chevaux, la verveine & le feneçon, bon pour les lapins; le mouron mâle ou femelle, le mélilot, le marhis, autrement dit le persil d'âne, la feuille du fenouil & les fleurs blanches & séparées, & principalement les bassinets, les gobelets & le tréfle.

Les mauvaises herbes au contraire, sont le colchicon, ou mort-aux-chiens, plante bulbeuse; le persicaire, autrement dite le curage, tant grand que petit, la ciguë, la dent de chien, ou chiendent, qui n'est pas moins contraire aux prés qu'aux bleds, parce qu'il se multiplie beaucoup; le réveil-matin, herbe qui croît moins dans les prés que dans

les vignes & les bleds; le millepertuis, plante spécifique; la prêle, qui est aussi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques, & dans les fossés; elle ne vaut rien en soie. Il croît, dans tous les prés & prairies, une herbe qui se nomme *douve*, qui fait mourir le mouton, quand il en mange, parce qu'il ne la digère point, & qu'on la trouve tout entière dans son ventre. Il est bon de faire la revue des prés, au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaises herbes qu'on y verra en trop grand nombre. Il n'y faut non plus souffrir aucune espèce de chardon. Le chardon bénit & le chardon notre-dame n'y sont pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre sur le bord du prés.

Quoique les prés produisent d'eux-mêmes, il y a cependant certains soins qui sont nécessaires pour y entretenir l'abondance, & sans lesquels on les verroit bientôt dépérir. Il y faut plus d'attention, que de peine. Le tout se réduit à les sarcler, à les épierrer, à les arroser, les fumer & les renouveler quand ils en ont besoin. On doit les sarcler, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buissons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, joncs, glayeuls; les autres au printemps, comme chicorée sauvage, ciguë, chardons, & autres, inutiles & nuisibles aux bestiaux. Il fait aussi ne laisser, dans le prés, ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre chose qui puisse empêcher que la superficie du prés ne soit égale & également garnie; c'est aussi pourquoi on ne souffre point d'arbres dans les vrais prés, si ce n'est quelques arbres aquatiques qu'on plante sur les bordées, le long des ruisseaux. S'ils étoient dans le prés même, ils ne feroient qu'y

autre par l'ombre de leurs branches, & par l'étendue de leurs racines qui tireroient la nourriture de l'herbe, & l'empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveler le *pré*, quand il en est besoin. Un autre soin que les *prés* demandent, est de leur donner les arrosements qui leur conviennent, suivant les saisons, suivant le tems & suivant leur tempérament. L'hiver on suppose qu'ils sont toujours arrosés, soit par les pluies, les neiges, soit par le débordement des rivières & des ruisseaux, ou par la chute des eaux des montagnes. On est même souvent obligé de faire des digues, des fossés, des rigoles & des saignées, pour en détourner ou en affoiblir le cours, & empêcher que les eaux & les grandes pluies ne dégradent le *pré* & n'enrouillent l'herbe, ce qui est principalement à craindre pour les terres nouvellement mises en prairies. A l'égard des vieux *prés*, on ne prend pas tant de peine pour en détourner les eaux, d'autant qu'elles ne font souvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amènent avec elles la substance, la graisse & les sels des autres terres; mais aussi il est quelquefois dangereux que les terres & les sables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du *pré* par la croûte qui s'y forme. Quand le *pré* est une fois accablé, si cela arrive, il n'y a point d'autre remède que d'attendre que le hâle ait séché l'eau, & les terres de rapport. On les grate alors avec les rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt. Quelquefois les *prés* ont besoin d'eau en hiver même; en ce cas, quand la saison n'en donne point, il faut que l'art vienne au secours; & on ne doit point leur épargner l'eau aux mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février. Il n'y a que les vieux *prés* sur lesquels il ne faut

point faire courir l'eau, quand il fait froid, parce qu'ils souffriroient trop des gelées & des glaces, si l'eau venoit à manquer. L'été est la vraie saison des arrosements. On arrose alors les *prés* de huit jours en huit jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie. On les arrose, par le moyen de quelque écluse, ou batardeau fait de terre glaise, de pierres ou de planches qui coupent le cours de l'eau, & la font par conséquent refluer & gonfler par les fossés & les rigoles qu'on doit avoir soin d'entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverses du *pré*, afin que l'eau se répande par-tout, & quand on juge que le *pré* a assez bu, on leve ou on rompt l'écluse ou la digue, pour que l'eau reprenne son cours. S'il y a quelque fosse, ou eau dormante dans le *pré*, on doit avoir soin d'y faire des tranchées suffisantes pour la faire écouler; car le long séjour de l'eau, & sa trop grande quantité y font autant de tort que la sécheresse. Il y a même certains *prés* qu'il ne faut guères arroser, ce sont ceux où il y a beaucoup de trèfles; autrement cette herbe mourroit bien vite; c'est au printemps qu'on dessèche, à force de rigoles & de saignées, les *prés* trop sujets aux eaux. Il y a aussi des moulins pour élever les eaux, vider des batardeaux, sécher des marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Versailles; mais au défaut de ces moulins, c'est à force de bras qu'il faut dessécher & fertiliser les endroits marécageux, en faisant écouler les eaux par des rigoles; des saignées & des fossés ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupissantes.

Il faut fumer les *prés* tous les trois ou quatre ans, & même plus souvent pour remplacer les sels &

la graisse que la végétation continuelle épuise. On juge qu'ils ont besoin d'amendement, quand leurs productions sont languissantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter. C'est toujours en Décembre & Janvier qu'on les fume, afin que le suc & les sels du fumier, étant détrempés par les pluies, ils se mêlent mieux avec la terre, & agissent avec vigueur dans le tems que la nature se renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus souvent les *vieux prés*, que les jeunes. Quand le terrain qu'on amende, est sur le penchant d'une colline, ou beaucoup en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours assez d'au-dessus. Pour un *prés nouveau*, le fumier le plus neuf & le plus frais est le meilleur; c'est tout le contraire pour les *prés faits*. Il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il sortoit récemment de dessous le bétail, comme on ne fait que l'étendre sur le *prés* sans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute la chaleur se dissiperoit en-dehors, ou ne serviroit qu'à brûler la *tandê* pointe des herbes; & ce qui est de plus important, il n'auroit pas le tems de se consumer; les faucheurs le retrouveroient sous leurs faux, & le mèleroit avec le foin où il ne produiroit que de très-mauvais effets, soit au grenier ou aux étables & aux bestiaux; c'est pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & de bien pourri. Le crotin de pigeons, & de toutes sortes de volailles non aquatiques, y est bon, de même que le fumier de mouton, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il soit bien consommé & reposé de-

puis long-tems. Les boues des rues & de grands chemins, les curures de mares bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autre fumier, ou avec de la poudrette, y font des merveilles, de même que les cendres de lessive, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aulnes; c'est pourquoi beaucoup de gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs *prairies*. De bonnes terres bien meublées, mêlées avec de la fiente, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables; ou bien on peut ramasser la boue & la poussière des chemins les plus fréquentés, & des rues: on les mêle avec toutes les ordures de la maison & de la basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers, & quand tout ce mélange a été bien détrempé par les pluies, & mûri par les gelées, on le repand sur le *prés*; il s'y incorpore, le pénètre & le fertilise à souhait.

Les taupes endommagent beaucoup les *prés*. Il y a des gens qui leur font la guerre en même tems qu'ils arrosent leurs *prés*. Pour cela, quand il est besoin de les arroser, on le fait dès la pointe du jour, qui est le tems que les taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénètre bientôt les taupinieres, elles montent sur terre pour l'éviter; & alors il est aisé de les prendre toutes vives: d'autres, sans lâcher l'eau, se mettent en sentinelle sur le *prés* dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont travaillé le plus fraîchement. Elles se mettent à l'ouvrage, dès que le soleil se leve; & si-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne, avec la bêche, ou la herse, un grand coup de côté pour enlever en même tems & la terre & la taupe. Souvent il se trouve, dans les *prés*, des endroits foibles, ou tout-

à-fait dégarnis d'herbes , soit parce qu'en enfemençant , il fera tombé peu de graine en cet endroit , soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres , ou que l'herbe en a été ruinée par les taupes , par les inondations , par la sécheresse ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le secours des fumiers , & s'ils ne suffisent pas , y labourer & semer de nouveau.

Il faut renouveler les *prés*, quand on voit qu'ils s'affoiblissent , qu'ils languissent & rapportent peu de chose , soit parce qu'on les a négligés , ou parce qu'ils vieillissent , sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire , on doit répandre , au mois de Décembre , de la cendre de lessive , ou quelque autre puissant engrais bien épais. Le *prés* se ranimera & la mousse périra , si elle n'y est point invétérée ; mais si elle a si fort pris le dessus , que l'amendement n'y fasse rien , alors il faut ou changer le *prés* en ovale , ou le façonner de nouveau pour le remettre en *prés* de la même manière qu'on l'a dit pour une terre qu'on met en *prés* pour la première fois. Avant que de labourer une terre qu'on veut semer en herbes , il y en a qui font lever , au mois d'Avril , tout le gazon de *prés* par mottes , qui font des fourneaux sur le *prés* même , & y réduisent tout le gazon en cendres qu'ils sement sur le champ ; ensuite ils y labourent , & sement la graine de foin. Rien ne fait plus de bien au *prés* que le sel de ces cendres.

Un *prés* réduit en ovale rapporte du grain abondamment pendant six à sept ans de suite ; souvent même on ne lui donne point du tout de repos. Il est bon d'en brûler l'herbe , ou même les gazons , avant que d'y mettre la charrue pour en faire une terre à bled. Quand on la destine pour être toujours terre à bled ,

on n'y sème , la première année , que de la vesce , du trèfle ou des pois qui ne font qu'engraisser la terre ; la seconde année , on y met des mars un peu plus forts , ou du seigle , puis du méteil , & enfin du froment une année ou deux de suite , si le fonds est bon ; & après cette tournée , ou le fait valoir par soles réglées , comme les terres à bled ordinaires ; mais si l'on ne veut mettre du grain que pendant quelques années dans ce *prés* desséché , alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premières ; les six ou sept années qu'on lui donne d'intervalles , & au bout de ce tems on le remet en *prés*. Pourvu qu'on y apporte les soins nécessaires , il produira du foin mieux que jamais. Si un *prés* devient stérile par vieillesse , ou parce qu'on l'a négligé , il faut y employer les mêmes remèdes qu'on a dit pour la mousse , c'est-à-dire , de fumer le *prés* à force pour le raviver ; & si les amendemens sont impuissans , il faut en brûler l'herbe & le gazon , le labourer & l'ensemencer de nouveau de graine d'herbes , sinon en changer l'usage , & le mettre en terre labourable , principalement quand ces *prés* sont secs , arides , en creûtes , ou pleins de grosses ou mauvaises herbes pour la récolte. Voyez *Foin*.

PRECAIRE : Commerce *précaire* ; c'est celui qui se fait par une nation , avec une autre nation , son ennemie , par l'entremise d'une troisième qui est neutre , au moyen de ses vaisseaux & de son pavillon qu'elle prête successivement à l'une & à l'autre. Ainsi on peut aisément s'apercevoir que tout l'avantage , ou au moins le plus considérable , est pour la nation neutre , attendu qu'elle a toujours grand soin de se faire payer un fret & une indemnité considérable ; c'est ce que les

Hollandois ont fait dans la dernière guerre avec les Anglois & les François.

PRECOCE; en terme de jardinage, c'est un fruit, une légume, &c. qui viennent de bonne heure, & avant la saison ordinaire. On dit, des roses précoces, des pois & des fèves précoces. Les fruits précoces, qu'on fait mûrir par artifice, n'ont jamais ni la beauté, ni le goût de ceux qui viennent dans leur saison.

PRECOMPTER; c'est déduire les sommes qu'on a reçues d'un débiteur sur le total de la dette, lorsqu'il en achève l'entier paiement.

PREDIAL: ce mot n'est en usage qu'au barreau; il signifie ce qui dépend des héritages, ou ce qui se perçoit sur les fruits qu'ils produisent: par exemple, on nomme dixme *prédiale*, celle qui se perçoit sur les gros fruits des champs; & on nomme aussi *rente prédiale*, une rente foncière.

PREFIX, tems déterminé & invariable. Les lettres de change, ou billets stipulés à jour *prefix*, doivent être payés le même jour, & ne jouissent d'aucun jour de grace.

PREGATON, sorte de petite filière, dont les tireurs d'or se servent pour disposer le fil d'or, d'argent ou de cuivre, & qu'ils font repasser par une autre plus petite filière qu'ils appellent *fer à tirer*.

PRELE, planté qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux pieds, rondes, vuides, rudes, nouées. Ses feuilles sont longues, menues, composées de plusieurs tuyaux articulés & assemblés bout-à-bout. Ses fleurs sont des étamines fort courtes, chargées chacune d'un sommet en champignon, taillé en plusieurs pans. Ces étamines forment une colonne renflée vers le milieu; mais elles ne laissent aucune semence après elles.

Les semences viennent sur des pieds qui ne portent point de fleurs; ce sont des grains noirs & rudes. Ses racines sont des fibres longues, déliées, noirâtres. La *prêle* est très-vulnérable & fort astringente. On ordonne sa décoction dans le crachement de sang, dans le flux immodéré des hémorroïdes & des mois. On l'appelle autrement *queue de cheval*.

PRELER, se servir de la *prêle* pour adoucir un ouvrage; ce terme est particulièrement en usage, chez les doreurs en détrempe. Les ébénistes & autres ouvriers en bois, se servent de la *prêle* pour polir leurs ouvrages, après qu'ils ont été rapés & à demi-polis avec la peau de chien de mer.

PRELEGS: on nomme *prélegs*, les *legs* qui doivent être prélevés sur la masse des biens d'une succession par ceux qui ont droit de partager le restant de cette même masse.

PRELEVER; c'est lever une somme sur le total d'une société, avant de la partager. On dit, Nos profits montent à cent mille livres, sur quoi il faut *prélever* onze mille livres qu'il en a coûté pour le loyer du magasin, ainsi reste quatre-vingt-neuf mille livres à partager.

PREMIERES - COULEURS, sortes d'émeraudes qui se vendent au marc; c'est-ce qu'on appelle plus ordinairement *négres-cartes*.

PRENDRE, en terme de jardinage, se dit des arbres & des plantes nouvellement plantés, qui commencent à faire, à produire de bonnes racines, à s'attacher, à s'unir à la terre, & à en tirer sa nourriture par les racines. Ainsi on dit, *prendre racine*.

PRENDRE LE VENT: en terme de chasse, c'est mener les chiens courants & leur faire *prendre* les devants de la bête; c'est aussi faire

une courre à bon vent pour y mettre les leviers, en sorte que le vent vienne du côté du bois, où sera détournée la bête; c'est encore quand un limier, ou un chien courant a le vent d'une bête, & qu'il la va lancer au vent. *Prendre les devants*, c'est quand on a perdu les voies d'une bête, & que l'on fait un grand détour pour en rencontrer d'autres. . . C'est aussi quand le veneur a rebûché une bête, qu'il en prend les devants avec un limier pour la détourner, & être assuré qu'elle y demeure. *Prendre son buisson*, se dit du cerf qui choisit une pointe de bois au printemps; pour se retirer le jour, & aller aisément la nuit aux gagnages & aux champs.

PRENEUR, nom qu'on donne, dans le commerce, à celui qui prend des lettres de change.

PREOLIER: ce nom est donné, dans leurs statuts & lettres-patentes; aux maîtres jardiniers de la ville, fauxbourgs & banlieue de Paris.

PREPARER UN PEIGNE: en terme de tabletier-peignier, c'est en amorcer les dents avec le carrellet, c'est-à-dire, faire sur le peigne, après qu'il est mis en façon, la première ouverture de chaque dent, pour ensuite les achever avec l'estadieu.

PRESAGES DU LABOUREUR. Tous ceux qui ont écrit sur l'agriculture, anciens & modernes, n'ont pas manqué de donner un pronostic des tems, des saisons & des années, & la manière de prévoir, autant que faire se peut, les pluies, les vents, les sécheresses, les fertilités, ou les chertés, pour régler là-dessus son ouvrage & son commerce. Il est peu de personnes de bon goût, & curieuses, qui n'aient chez elles un *thermometre*, un *barometre*, & un *hygrometre*. Ces trois instru-

mens de mécanique, sont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les degrés du chaud & du froid; le second fait voir la légèreté & la pesanteur de l'air; le troisième en fait connaître la sécheresse ou l'humidité. Par là, sans le moindre soin, on connoît chez soi, au doigt & à l'œil, l'état & les variations du tems; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les variations de l'agriculture & du jardinage.

PRESCRIRE, ordonner précisément ce que l'on demande. Un commissionnaire ne peut aller au-delà de ce qui lui est *prescrit* par son commettant; & s'il le fait, ce dernier peut garder pour son compte les marchandises non demandées.

PRESENTER une lettre de change, c'est aller chez celui sur qui elle est tirée, pour en exiger, ou l'acceptation, ou le paiement. A Lyon, par un usage établi sur la bonne-foi, on laisse les lettres chez le débiteur, pour les faire accepter.

PRESSE, machine de fer ou de bois, ou de quelque autre matière, qui sert à serrer fortement quelque chose. Il y a des *presses* de différentes grandeurs & formes; & nombre d'ouvriers & d'artisans sont obligés de s'en servir, tels que les menuisiers, les ébénistes, les fondeurs, les monoyeurs, les imprimeurs, les relieurs, les distillateurs, &c. La *presse* des menuisiers leur sert à serrer le bois qu'ils ont collés, & sur tous les panneaux des lambris. Elle est très-simple, n'a que quatre pièces. deux vis & deux morceaux de bois de quatre à cinq pouces en quarré, & de deux ou trois pieds de longueur, dont les trous qui sont aux deux bouts, servent d'écrous aux vis. La *presse* des ébénistes est presque sem-

blable à celle des menuisiers , à la réserve que le bois en sont plus épais , & qu'il n'y en a qu'un de mobile. Cette *presse* sert à refendre & scier debout les bois propres à ces fortes d'ouvrages. Celle des fondeurs , qu'on appelle aussi *ferre à coins* , & quelquefois *des ferres* , est un fort châssis de quatre pièces de bois , quarrées , bien emboîtées les unes dans les autres , par des tenons & des chevilles. Elles sont de diverses largeurs ; suivant l'épaisseur des châssis à moule qu'on y doit mettre. Il en faut deux pour chaque moule. . . . Celle des mounoyeurs est une des machines qui servent à frapper les monnoies. Elle est différente du balancier , en ce qu'elle n'a qu'une balle de fer , pour la mettre en mouvement , & presser les quarrés ; qu'elle n'est point chargée de plomb à son extrémité , & qu'on ne se sert point de cordage pour la tirer. La *presse* d'imprimerie est une machine très-composée , qui sert à fouler sur les formes que l'ouvrier a imbibées d'encre , le papier qui est attaché au tympan ; en sorte que les caractères dont les formes sont composées , puissent s'y imprimer. La *presse* à rogner des dorreurs-relieurs de livres , de ceux qui font le commerce du papier , cartonniers & autres , consiste en deux grosses pièces de bois , en forme de jumelles , qui sont jointes par deux fortes vis aussi de bois , lesquelles étant tournées avec une barre de fer , peuvent approcher ou reculer les jumelles , autant qu'il est nécessaire pour mettre entre deux les livres ou les papiers qu'on veut rogner avec le couteau , qui est une pièce d'acier de six à sept pouces de long , plat & fort mince , tranchant & finissant en pointe de l'une d'écée par un bout , & de forme quarrée par l'autre bout , qui sert

à l'attacher au fût. Les *presses* pour exprimer les liqueurs sont de plusieurs sortes. Les unes ont pres- que les mêmes parties de *presses* communes , à la réserve que la planche de dessous est percée de quantité de trous , pour faciliter l'écoulement des suc qu'on exprime , & qu'il y ait au-dessous une espèce de cuvette pour les recevoir. D'autres n'ont qu'une vis ou qu'un arbre au milieu , auquel est attachée la planche mobile , qui descend dans une espèce de boîte ou vaisseau de bois ; quarré , percé de tous côtés , par où s'écoulent les suc & les liqueurs , à mesure qu'on tourne l'arbre , par le moyen d'un petit levier , ou de fer , ou de bois , suivant la matière de la *presse*. la *presse* , dans les manufactures de lainage , est une grande machine , composée de plusieurs pièces , dont les principales sont les jumelles , l'écrou & la vis , accompagnée de la barre , par le moyen de laquelle on fait descendre & tourner perpendiculairement , à force de bras , un large & épais plateau , sous lequel sont placées les pièces d'étoffes qu'on veut presser ; ce qui les rend plus unies ; & leur donne cet œil luisant qu'on aperçoit sur la plus-part des étoffes de laine. Il y a aussi de ces mêmes *presses* infiniment plus petites , & dans lesquelles on ne peut mettre qu'une ou deux pièces , au lieu que dans les autres , on y en met jusqu'à douze ou quinze. On appelle *pressier* un ouvrier qui est à la *presse* de l'imprimerie ; & *presseur* , l'ouvrier dont l'emploi est de presser , sous une *presse* , les étoffes , les toiles , les bas , &c.

P R E S S O I R , chez les éventailistes , est une pelotte de linge fin ; remplie de coton , avec laquelle ils appliquent l'or & l'argent sur leurs papiers.

PRESSOIR est aussi une machine propre à exprimer les liqueurs. Les vinaigriers se servent d'un *pressoir*, pour pressurer leurs lies, & en tirer un reste de vin, qu'ils mettent sur des rapés, dont ils font leur vinaigre. On a, à la campagne, des *pressoirs* pour presser la vendange, ou autres fruits, dont on veut tirer ou exprimer le jus & la liqueur, en sorte que le marc demeure tout seul. Il y a de grands & de petits *pressoirs*, faits de différentes manières, & des *pressoirs* à verjus, à cidre & à huile. Ils consistent en un assemblage de plusieurs pièces de bois, qui composent trois corps de charpente, étroitement liés ensemble; à la réserve des arbres, qui servent comme de bascule, & de la vis qui les fait mouvoir

Les chaircuitiers donnent le nom de *pressoir* à une espèce de grand saloir, dans lequel ils font la salaison de leur lard.

PRESSURAGE, c'est le moût qu'on tire du marc, à la dernière façon qu'on lui donne, & qu'on laisse égoutter après : c'est le vin le moins estimé. Ceux qui se piquent de bien savoir faire le vin se donnent de garde de mêler le *pressurage* avec la *mere-goutte*. Ils l'entonnent dans des tonneaux à part, & destinent ce vin pour le commun de leur maison, parce que le *pressurage*, pour l'ordinaire, contracte un petit goût de grappe qui en diminue la qualité.

PRESSURE; certain acide qu'on trouve dans l'estomac des veaux, quand ils n'ont mangé que du lait, si on les tue avant que la digestion en soit faite. C'est de la *pression* dont on se sert ordinairement pour faire cailler le lait qu'on prépare pour en faire des fromages.

PRESSURER, en terme de vendange, signifie mettre le raisin sur le *pressoir*, pour en tirer la

liqueur jusqu'à la dernière goutte; & le *pressureur* est celui qui conduit le *pressoir*, lorsque la vendange est dessus.

PRET, acte par lequel on cède à quelqu'un une somme d'argent, ou autre chose, sous la condition de la rendre dans un tems limité, ou à la requisiion du cédant. Il y a plusieurs manières de prêter. La plus commune est celle qui se pratique dans le commerce, & qui consiste à donner à quelqu'un une somme pour l'espace de trois, six ou douze mois, moyennant l'intérêt de cinq pour cent, quelquefois de six, mais c'est aller contre les loix. La plus rare est celle qu'on appelle *prêt gratuit*, c'est-à-dire, sans exiger aucun intérêt. Il y a encore le *prêt par constitution de rente*.

PRET usuraire, est celui dont on a tiré un intérêt défendu par les loix *Prêt sur gages*, est celui qui se fait en donnant ou recevant des meubles, marchandises, hardes, pierreries, vaisselle d'argent, &c. pour la sûreté de l'argent prêté. En général, tout *prêt sur gages* est défendu par les loix & les ordonnances.

PRETER. Une étoffe qui prête, c'est celle qui s'allonge & qui s'élargit aisément. C'est quelquefois une bonne, quelquefois une mauvaise qualité. Un drap qui *prête* est celui qui est trop lâche, & qui n'est pas assez frappé sur le métier; au contraire, un gant qui *prête* est celui qui est maniable, mollet & bien passé.

PRETEUR : c'est celui qui prête *Prêteur* se dit aussi d'un marchand qui donne sa marchandise à crédit.

PREVOST DES MARCHANDS, magistrat municipal, occupant, dans les villes de Paris & de Lyon, la même place que les maires occupent

dans les autres villes du royaume. Selon presque tous les historiens, la charge des *prévôt des marchands* & échevins de la ville de Paris, a été créée par Philippe Auguste. Du Haillan en fixe l'époque vers l'an 1190. Depuis, nombre de rois de France ont non-seulement confirmé les privilèges qui y avoient été attachés par leurs prédécesseurs, mais en ont encore ajoutés plusieurs autres. Charles V, par ses lettres du 9 Août 1371; Charles VI, par les siennes du 5 Août 1390; Louis XI, par celles de Septembre 1449, ont donné, même aux bourgeois de Paris, le droit de tenir fiefs, sans payer finance, de porter des armoiries timbrées, & de se servir des marques de chevalerie, comme s'ils étoient nobles de race. Henri III sur-tout a le plus illustré les places des *prévôt des marchands* & échevins; car, par ses lettres-patentes du mois de Janvier 1577, il les a annoblis eux & leurs enfans, à l'avenir, sans être tenus de faire d'autres preuves de noblesse, que de montrer qu'eux & leurs peres ont été dans l'une de ces charges, & qu'ils n'ont point dérogé. Il a accordé de plus, au *prévôt des marchands*, en particulier, le titre de chevalier, avec les droits attachés à cette qualité, & lui a adjugé le privilège d'avoir ses causes commises aux Requêtes du Palais, comme commensal de la maison du roi. Louis XIV, par son édit irrévocable du mois de Novembre 1706, a de nouveau confirmé tous les privilèges accordés par ses prédécesseurs aux *prévôt des marchands*, échevins, *procureur du roi*, *greffier* & *receveur* de la ville de Paris, & a ajouté que ceux d'entr'eux qui sont négocians, pourront, ainsi que leurs enfans, continuer leur commerce en gros, sans déroger à leur noblesse. Le *prévôt des marchands* de

la ville de Paris; est élu, de trois ans en trois ans, dans l'octave de l'Assomption de la Vierge; & quand il a l'honneur de parler au roi, au nom de la ville, il harangue à genou. Il Préside au bureau de la ville, & conjointement avec les *échevins*, juge toutes les causes de commerce pour les marchandises qui arrivent par eau sur les ports. Il connoit aussi des causes des officiers de la ville, pour raison de leurs offices & fonctions; des délits commis par les marchands & commis au fait desdites marchandises; des rentes constituées sur l'hôtel de ville, des immatricules & des différends qui naissent pour raison desdites rentes, tant entre les payeurs & rentiers, qu'entre les payeurs & autres officiers des rentes & leurs commis. Il met le taux aux marchandises & denrées qui abordent sur les ports. Il a juridiction sur la rivière de Seine, tant en montant qu'en descendant, pour tenir la navigation libre. Il est ordonnateur pour la construction, réparation & entretien des ponts, remparts, quais, fontaines & autres ouvrages qui regardent la décoration de la ville, & il regle les cérémonies publiques. Le *prévôt des marchands* tient son audience à l'hôtel de ville, tous les lundis, mardis, jeudis & vendredis, depuis onze heures du matin, jusqu'à une heure après midi, & ses sentences ressortissent en droiture au parlement. ... La ville de Lyon n'a commencé à avoir un *prévôt des marchands* & quatre échevins, que sous Henri IV, par son édit du mois de Décembre 1595. La nomination à cette place de *Prévôt des marchands* de Lyon, se fait par le roi, tous les deux ans, & elle est confirmée par les citoyens le 21 Décembre, jour de S. Thomas.

PRÉVOST. Les chirurgiens

nomment ainsi celui qui est à la tête de la communauté, & qui est chargé de l'exécution des réglemens. *Prévôts*, sont des officiers subalternes dans les monnoies de France. Il y a des *prévôts d'ouvriers*, & des *prévôts de monnoyeurs*. *Prévôt de salle*, c'est celui qui apprend, chez les maîtres en fait d'armes, l'exercice de l'escrime, pour en donner lui-même leçon.

PRÉVOTÉ DE NANTES; ferme des droits du roi, en Bretagne, qui se levait sur certaines marchandises, à l'entrée ou à la sortie de la ville de Nantes, ou dans certains bureaux établis dans l'étendue de la prévôté de cette ville. Cette ferme est très ancienne: elle doit son établissement aux ducs de Bretagne. Elle est depuis passée à nos rois, après la réunion de cette province à la couronne.

PRÉVOTÉ DE LA ROCHELLE, droit de quatre deniers pour livre, qui se prélevait sur certaines marchandises qui sortent de cette ville pour les pays étrangers & la Bretagne. Ce droit a été établi le 20 Octobre 1635, en faveur de la ville de la Rochelle. Il a été réuni aux cinq grosses fermes. Les vins, les bleds, toutes sortes de légumes & grains, les drogueries & épiceries ne sont point sujets à ce droit.

PREUVE, en terme d'arithmétique, est l'opération par laquelle on vérifie une règle. La division & la multiplication se prouvent l'une par l'autre. La soustraction & l'addition se servent également de preuve l'une à l'autre.

PREXILLAS-CUDROS: c'est ainsi qu'on appelle en Flandres, une sorte de toile de lin, qui se fabrique aux environs de Bruges, Courtray, Gand & Ypres. On la nomme, dans le pays, *Brabant*.

PRIEUR, nom donné au président du consulat des marchands, dans quelques villes du royaume, notamment à Toulouse, Montpellier, Rouen, &c.

PRIME: c'est la laine la plus fine d'Espagne. On l'appelle aussi *refin*, & on ajoute aussi le nom de la ville, après ce mot; ainsi l'on dit *prime ou refin de Ségovie*.

Prime, se dit aussi, dans la division du marc d'argent, de la vingt-quatrième partie d'un grain. . . .

Prime, en fait d'arithmétique, signifie une dixième partie de l'unité. *Prime*, dans le commerce de la morue sèche, se dit des premiers poissons qui arrivent en Europe, & qui, par conséquent, sont de meilleur débit, à cause de la nouveauté. Les endroits où la pêche commence la première, sont le Fourillon, le Cap Nord & Nagariche; ce dernier, particulièrement, fournit la morue la meilleure & la plus précocée.

Prime d'assurance est une somme que l'assureur reçoit, en signant le contrat d'assurance de celui qui fait assurer. En quelques endroits, on la nomme *primage*, *primeur*, *prémie*, *coût* ou *agio d'assurance*.

PRIME, en terme de chasse. On dit: Un loup ne s'arrête point où il a mangé.

PRIME-VERE, plante qui pousse des feuilles oblongues, larges, dures au toucher, se repandant à terre. Il s'élève d'entre elles une ou plusieurs tiges, à la hauteur environ d'une palme & demie, rondes, nues, portant en leur sommet des fleurs de différentes couleurs; car il y en a de blanches, de jaunes & de gris-de-lin. Elles sont odorantes, formées en tuyaux évasés, dans leur partie supérieure. Quand elles sont passées, il paraît des fruits ou coques ovales, qui renferment des semences rondes,

noire & menues. Sa racine est assez grosse , écailleuse , rougeâtre , garnie de longues fibres blanches. Les fleurs de cette plante sont très-apéritives & très-propres pour rétablir le cours des esprits, Ses feuilles & sa racine sont aussi très-apéritives & vulnérables. On lui a donné le nom de *prime-vere* , parce que c'est une des premières fleurs du printemps. Il y a le *prime-vere* , arbrisseau , ainsi nommé par les jardiniers, parce que ses fleurs ressemblent un peu au *prime-vere* ordinaire , par leur odeur, leur forme & leur couleur. Les tiges à fleurs viennent quelquefois de trois pieds de hauteur , & fleurissent en Juin. Sa graine mûrit au mois d'Août , & doit être semée en Mars , vers la fin du mois , dans une terre toute naturelle. Les plantes produites de graines , ne donnent des fleurs que la seconde année ; c'est pourquoi il faut les semer dans une pépinière , & placer les jeunes plantes, au mois d'Août , dans des endroits convenables , après quelles sont levées. Cette plante , dit *Bradeley* , est propre aussi pour garnir le milieu des plates-bandes , dans les grands jardins ; & elle croît dans toutes sortes de terrains. Voyez *Polyanthe*.

PRIMITIF, en terme d'arithmétique , c'est un nombre qui ne peut être mesuré que par l'unité , tels que les nombres de 7 & de 11 , &c.

PRIMO , terme italien francisé , dont on se sert , dans le commerce , pour désigner *premièrement*.

PRIMO : chez les fleuristes , c'est le même œillet que la conquête , les mêmes couleurs , le même blanc , & semblable en qualité. Il ne diffère que dans le feuillage , mais c'est en si peu de chose , qu'il n'y a presque point de différence.

PRINCESSE. Les mêmes fleuristes donnent ce nom à une tulipe in-

carnadin , feuille-morte , couleur de citron , & blanc , non dentée ; & ils appellent *princesse aimable* un œillet violet & blanc , bien tranché , dont la fleur est large & la plante vigoureuse. Il ne crève point en lui laissant cinq boutons.

PRINCIPAL , somme due ou prêtée , déchargée de tous intérêts ou agio. *Principal* s'entend aussi des premiers fonds que des associés se sont engagés de fournir , pour commencer leur commerce.... *Principal* se dit encore des affaires litigieuses , pour distinguer le montant des frais , d'avec le montant du fond du procès.

PRIN-FILÉ. Ce terme , dans les manufactures de tabac , signifie le filage le plus fin qui se puisse faire avec des feuilles de tabac sans cordes.

PRINTANNIER. On dit une fleur *printanière* ; c'est celle qui fleurit au printemps.

PRINTEMPS. Cette saison est la plus agréable , mais la plus ingrate en volaille , gibier & fruit. Le bœuf est de toute saison. On a , pour la cuisine , pendant ces trois mois , le mouton bon , le veau de lait , les poulets gras , les cannetons de Rouen , les dindonneaux , les gros pigeons de Reims ou Romains ; les pigeons de volière , les oisons : en gibier , les levreaux & les lapreaux ; en venaison , le chevreuil & chevrillat , & le marcastin ; en poisson d'eau-douce , l'aloise de Loire & de Seine , la truite de Normandie , le saumon de Loire & de Seine , la lotte ou barbotte , l'écrevisse , la brème , la carpe , l'anguille , le brochet ; la tanche ; en poisson de mer , l'esturgeon , le maquereau , &c. en légumes , l'asperge verte , l'artichaut , le mousseron , morille , petits-pas , cardes poirées , chervis , falfix , scorfonneres : en herbes , épinars nouveaux , laitues ,

tues, petites raves, oseille, bonnedame, cerfeuil, &c. en fruits,abricots verts, amandes vertes, fraises, cerises précoces & les groseilles.

PRISE : vaisseaux, batimens, ou marchandises, enlevés en mer sur les ennemis de l'état, ou sur les pirates, par les vaisseaux du roi, ou par des armateurs, ayant commission de l'amiral. *Voyez* l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, titre 9 du liv. 3, art. 4, 5, 6, 7, 8; & 12, au sujet des prises, & nombre d'arrêts & de déclarations au sujet des droits dûs par les marchandises prises sur les ennemis, comme l'arrêt du 7 Août 1744; celui du 6 Avril 1745; la déclaration du 15 Mai 1756, & le règlement du 15 Mars 1757.

PRISE, chez les marchands épiciers, droguistes, apothicaires, se dit de quelque drogue propre à la médecine. On dit, une prise de quinquina, une prise de poudre de vipere.

PRISÉE : c'est la valeur d'une chose estimée, ou à l'amiable, ou par autorité de justice, soit par les officiers qui ont droit de le faire, en conséquence de leurs charges, comme sont les huissiers-priseurs & les experts-jurés, soit par des personnes intelligentes, convenues entre les parties intéressées... *Priser* c'est mettre le prix à une chose. Les huissiers-priseurs mettent le prix aux meubles, ustensiles de ménage, marchandises qui se vendent par autorité de justice dans les encans publics. Les maîtres jurés-experts charpentiers & maçons prisent les ouvrages de charpente, maçonnerie, couverture, &c. dont les prix sont en contestation entre les bourgeois, les entrepreneurs, ou les ouvriers.

PRIVILEGE : permission qu'on obtient du prince & du magistrat,

de vendre ou fabriquer certaines marchandises, ou de faire quelque commerce particulier, soit à l'exclusion des autres, soit concurremment avec eux. Le premier se nomme *privilege exclusif*, le second simplement *privilege*... *Privilege*, permission qu'un auteur, ou un libraire obtient d'imprimer & de vendre un livre, & par lequel il est défendu à tous autres de l'imprimer & vendre pendant un certain nombre d'années. *Voyez* le Nouveau Règlement de la librairie, du 28 Février 1723... *Privilege*, permission que le roi accorde à des particuliers d'être reçus maîtres dans des corps & communautés, sans apprentissage, ni sans chef-d'œuvre... *Privilege de chasse*, est une concession singuliere que le roi a octroyée à toujours par lettres-patentes qui doivent être vérifiées en la chambre des comptes.

PRIVILEGIÉS; nom qu'on donne, dans les communautés des arts & métiers, à ceux qui y sont introduits par privilege du roi... Les *privilegiés suivant la cour*, sont des marchands ou artisans qui ont droit d'exercer leur commerce ou leur métier dans tous les endroits où se trouve la cour. Ils sont sous la protection & juridiction du grand prévôt de l'hôtel... *Privilegiés*; nom qu'on donne à certains endroits de Paris, dans lesquels les ouvriers & artisans peuvent travailler pour leur compte, sans avoir été reçu maîtres dans les communautés des arts qu'ils exercent, & chez lesquels les maîtres ne peuvent aller faire visite, à l'exception de certaines occasions; mais pour lors ils sont tenus d'obtenir une sentence de lieutenant civil ou de celui de police, ou au moins de se faire accompagner par un commissaire au châtelet... Les lieux *privilegiés* de la ville de Paris sont le fauxbourg

S. Antoine, le cloître & parvis Notre-Dame, la cour S. Benoît, l'enclos de S. Denis de la Chartre, celui de S. Germain des Prés, celui de S. Jean de Latran, la rue de l'Oursine, l'enclos de S. Martin des Champs, la cour de la Trinité, celle du Temple, les galeries du Louvre, l'hôtel des Gobelins, les maisons des peintres & sculpteurs de l'académie, les palais & hôtels des princes du sang, & enfin les collèges de l'université.

PRIX : valeur, estimation d'une chose. Le *prix intrinsèque* des marchandises doit s'estimer sur ce qu'elles reviennent au marchand, & sur ce qu'il est naturel qu'il y gagne, relativement aux dépenses qu'il est obligé de faire. . . . Le mot *prix* entre dans les différentes phrases usitées dans le commerce . . . *Vendre au prix courant*, c'est vendre une marchandise sans y gagner . . . *Faire prix d'une chose*, c'est en fixer & en établir la valeur . . . *Une marchandise hors de prix*, est celle qui est portée bien au-delà de sa juste valeur . . . *Prix fait*, est un accord fait avec un marchand, ou un ouvrier, de la valeur de l'objet qu'il s'engage à livrer. . . . *Prix fait*, se dit aussi de la valeur de certaines marchandises, ou des changes qu'on imprime chaque semaine pour les envoyer aux correspondans . . . *Prix certain*, & *prix incertain*, est un nombre fixe, ou nombre indéterminé qu'une place donne de sa monnaie dans les opérations de la banque. . . . Le *prix certain* est donc un nombre fixe, soit d'écus, soit de piastras, soit de ducats, soit sols ou deniers, qu'une place donne à une autre pour recevoir, dans la dernière, un nombre indéterminé de sa monnaie, ce que l'on arrête lors de la négociation de la lettre de change. . . . Le *prix incertain*, est précisément le

contraire. Voyez le *Manuel des négocians*.

PROCEDURE ; la signification de ce terme embrasse tous les actes qui ont pour objet l'instruction & l'expédition d'un procès. On appelle *procédure civile*, celle qui n'a pour objet qu'une action civile ; & *procédure criminelle*, celle qui a pour objet la punition des crimes & des délits.

PROCÈS : ce mot pris dans la signification générale, veut dire *différend* ou *contestation* entre des parties sur un fait litigieux ; mais parmi les praticiens du palais, il signifie seulement une contestation qui a été jugée en première instance, après une instruction par écrit sur appointement. . . . *Procès verbal* ; ce nom se donne à une prodigieuse quantité d'actes : on le donne, par exemple, aux saisies-exécutions, aux saisies-réelles, aux rapports que font des experts, aux actes de captures, aux appositions & levées de scellés, & à ceux qui constatent des rebellions, &c.

PROCURATION ; c'est un acte par lequel celui qui ne peut vaquer lui-même à ses affaires, donne pouvoir à un autre de le faire comme s'il étoit lui-même présent. Cet acte, pour être valide, doit être passé pardevant notaire ; & lorsqu'on l'envoie en pays étranger, il doit être légalisé par le juge du lieu, ou par la personne la plus notable. Il y a deux sortes de *procurations* ; l'une générale, c'est-à-dire, qui donne un pouvoir illimité pour gérer dans quelques affaires que ce soit ; & l'autre spéciale, c'est-à-dire, qui ne donne pouvoir d'agir, que dans une seule affaire, & cependant pour un tems marqué. On appelle *procureur*, *procuratrice*, celui ou celle qui est chargé d'une *procuracion*. Ainsi un *procureur*, soit du parlement, soit

du châtelet, des consuls, &c. est un officier créé pour représenter en justice ceux qui le chargent de leurs affaires, pour faire la procédure convenable, & par-là mettre les juges en état de décider.

PRODUIT, en arithmétique, est le résultat de plusieurs nombres multipliés l'un par l'autre, on ajoûtes ensemble, 30 multipliés par 10, produisent 300, &c. *Produit*, se dit, en terme de finance & de fermes du roi, de ce à quoi monte une ferme. . . *Produit*, en terme de commerce, signifie le profit qui revient à une société, le capital ou le fond qu'on y a mis, & les dépenses déduites.

PROFESSION MERCANTILE, état du marchand, du négociant & du banquier; cette *profession*, après l'agriculture, est la plus utile à l'état; & heureux l'état, dont les bras des sujets sont partagés entre l'agriculture & le commerce. *Voyez* la Noblesse commerçante de l'abbé Coyer; l'Ami des hommes, par le marquis de Mirabeau, les Institutions politiques du baron de Bielfeld.

PROFIT, bénéfice qu'on fait en vendant les marchandises. Les *profits* peuvent être légitimes, & peuvent être illicites. . . . *Vendre à profit*, c'est exhiber à l'acheteur les preuves justificatives qui prouvent ce à quoi revient la marchandise, & convenir avec lui du *profit* qu'il veut accorder. . . *Profit & pertes*, compte ainsi intitulé, & qu'on ouvre sur les grands livres, en parties doubles.

PROHIBER, c'est défendre un commerce, soit dans l'achat, soit dans la vente. Les circonstances régissent ordinairement ces *prohibitions*, & l'on voit souvent des révolutions à ce sujet. La guerre est sur-tout un des cas qui exige la *prohibition* des marchandises qui viennent du pays ennemi.

PROJET, p'an que l'on fait pour quelque entreprise, ou que l'on dresse par quelque acte.

PROMESSE, obligation ou écrit sous seing privé, par lequel un négociant se reconnoît débiteur à un autre d'une certaine somme, soit pour valeur reçue comptant, soit pour valeur reçue en marchandises. Ces dernières portent ordinairement le nom de *billets*.

PROPOLIS, cire vierge de couleur rouge, dont les mouches à miel se servent pour mastiquer les trous & les fentes de leurs ruches. Le *propolis* passe pour être un souverain remède dans la maladie des nerfs.

PROPORTION; *régle de proportion*; c'est la même chose que la *régle de trois*.

PROPRE; nom qu'on donne dans les sucreries des isles Françaises de l'Amérique, à la seconde des six chaudières, dans lesquelles on fait cuire le suc des cannes à sucre.

PROPRES. Les jurisconsultes nomment *propres* les héritages qui sont venus à ceux qui les possèdent par succession directe ou collatérale, & qu'on n'a point acquis par son industrie. En pays coutumier, on distingue les biens en *meubles*, en *acquêts* & en *propres*, & chaque espèce de biens a ses différens héritiers; mais lorsqu'on est dans le doute si un *immeuble est acquêt* ou *propre*; comme il faut qu'il ait été *acquêt* avant que de devenir *propre*, on le répute *acquêt*; la qualité originale étant celle d'*acquêt*, elle doit durer jusqu'à ce qu'elle ait été changée. En Normandie les héritages sont réputés *propres*, quand on ne prouve pas qu'ils sont *acquêts*. Toutes ces différentes qualités ne sont admises qu'en pays coutumier. Les *propres* sont inconnus au pays de droit écrit. Les *acquêts* peuvent devenir *propres* de différentes manières.

res, 1^o par succession, 2^o par donation, 3^o par subrogation, 4^o par accession ou consolidation. Voyez la *Jurispрудence actuelle* de M. Denisart.

PROPRES CONVENTIONNELS : ce sont des effets qui, de leur nature, devroient entrer dans la communauté d'entre mari & femme, mais qui n'y entrent cependant point à cause d'une stipulation contraire apposée dans le contrat de mariage.

PROPRIÉTAIRE d'un navire ; c'est celui qui a fait construire un vaisseau à ses dépens, ou qui l'a acheté tout construit. L'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, au titre 8 du livre 2, donne plusieurs réglemens concernant les *propriétaires* de vaisseau.

PROPRIÉTÉS DU CERF. Le *cerf* dont on a parlé, *tome I*, page 361, n'est pas né seulement pour le plaisir de l'homme ; il lui est encore nécessaire pour remédier à ses infirmités. On trouve au milieu de son col un os un peu plat, & presqu'en forme de croix, long comme la moitié du petit doigt. De ces os nouvellement tirés, on en ôte toute la chair, afin qu'il sèche plutôt, & qu'il s'en porte mieux. Etant bien sec, on le réduit en poudre, qu'on fait infuser dans de la malvoisie, ou du bon vin blanc. Un demi-verre est la dose ordinaire. Cette poudre étant infusée, on en donne aux femmes qui sont en travail d'enfant, & elle a la force de les faire délivrer promptement. On se sert aussi de cette poudre pour les fièvres malignes & pourpreuses ; & pour cela, il faut la prendre dans une eau cordiale... Le premier bois que portent les *cerfs*, & qu'on appelle les *dagues*, sont très-spécifiques pour fortifier le cœur. On en rappe pour mettre dans des bouillons qu'on donne à

ceux qui sont travaillés de la fièvre, & où l'on croit qu'il y ait de la malignité. Si on ne peut raper la *dague*, il faut la mettre entière dans un coquemar, & en faire de la tisane qui opère le même effet... Le *bois* que le *cerf* a nouvellement poussé, & lorsqu'il est encore mou & couvert d'une peau velue, est propre à être distillé par l'alambic, après qu'on la coupé par rouelles ; & de cette eau qui en sort, on en fait prendre trois doigts dans un verre à ceux qui sont attaqués de la pleurésie ou de quelque fièvre maligne. On l'emploie aussi pour la rougeole & la petite vérole... Les *larmes* de *cerf* sont très-souveraines pour les femmes qui ont le mal de mere ; & pour cela, on les délaie dans du vin blanc & de l'eau de chardon bénit. Elles sont bonnes pour le mal caduc ; ces *larmes* sont de certaines gouttes de liqueur, qui decoulent des yeux du *cerf* par deux sentes qui sont au dessous des larmiers, & qui, s'y arrêtant, s'épaississent en maniere d'onguent, de couleur jaunâtre. Il faut avoir soin de ramasser ces larmes, lorsqu'on a pris le *cerf* à la chasse... La *moëlle* tirée des os du *cerf* est singulière pour fortifier & consolider les parties affoiblies par ruptures ou fluxions froides ; mais il faut, pour cela, que cette *moëlle* ne soit point tirée dans le tems que le *cerf* est en rut ; car alors elle est toute rouge, au lieu qu'elle doit être blanche pour avoir toute sa vertu. Pour s'en servir, on casse les os du *cerf*, on en tire la *moëlle* qu'on met tremper, pendant douze heures, dans l'eau fraîche, afin de la rendre plus belle & plus blanche ; & lorsqu'elle est fondue, on la met en petits pains pour pouvoir plus commodément en faire usage. Quand on veut s'en servir, il faut la mettre avec autant de beurre frais, & les faire fondre.

ensemble, puis s'en frotter les parties affligées, ensuite mettre dessus un linge chaud Le *suif* qu'on tire du cerf a les mêmes propriétés, & s'emploie de la même façon, excepté qu'on n'y met point de beurre Le *nerf de cerf* est propre pour le flux de sang, après qu'on l'a levé & mis tremper dans de bon vinaigre pendant deux fois ving-quatre heures, après quoi, on le fait sécher au four jusqu'à ce qu'il puisse se réduire en poudre, qu'on prend à la pesanteur d'un écu dans un bon demi-verre d'eau - rose ou de plantain; & le flux de sang se guérit.

PRORATA, terme, dont se servent assez ordinairement les marchands & négocians pour signifier *proportion*.

PROROGATION, terme en usage dans le commerce, pour désigner un délai qu'on accorde; il sembleroit néanmoins que celui de *prolongation* seroit plus François.

PROSPECTUS; mot latin françois, en usage dans la librairie; c'est le projet d'un ouvrage qu'on se propose d'imprimer, & qu'on offre par souscription. Il contient le titre du livre, la matière dont il traite, le format, & la quantité de volumes qu'il doit avoir, le caractère, le papier qu'on emploiera, & enfin les conditions que les éditeurs font aux souscripteurs. On y ajoute même une feuille imprimée de l'ouvrage entièrement conforme au restant de l'édition, & ce, suivant l'art. XIX, du règlement de 1723.

PROTEST, acte de sommation que le porteur d'une lettre de change est indispensablement obligé de faire, suivant l'usage de la place où elle doit être payée à celui sur qui la lettre est tirée, s'il refuse, 1° de l'accepter lorsqu'elle lui est présentée, 2° ou de la payer à son échéance. Suivant l'article X du

titre V de l'ordonnance de 1673, le *protêt* ne peut être suppléé par aucun acte; en sorte qu'un particulier qui demanderoit le remboursement d'une lettre de change qui n'auroit pas eu son effet, sans en représenter le *protêt* fait dans les formes; ce particulier, dis-je, ne seroit point reçu en justice. Il y a quatre sortes de *protêts*, 1° le *protêt*, faute d'acceptation; 2° le *protêt*, faute de paiement; 3° le *protêt* par intervention; 4° le *protêt* de perquisition. On a parlé des deux premiers. Le *protêt* d'intervention se fait, lorsque celui sur qui est la lettre, refusant de l'acquitter, un tiers intervient, & offre de la payer pour l'honneur du tireur, ou celui de quelque endosseur. Il arrive souvent que le banquier même, sur qui la lettre est tirée, ne jugeant pas à propos d'acquitter une lettre tirée sur lui pour le compte du tireur, ne l'accepte & ne la paye que pour l'honneur des endosseurs. Dans ce cas, il prie le porteur de faire faire le *protêt*, où après avoir dit les raisons de son refus, il intervient & offre d'accepter & de payer pour l'honneur & pour le compte de celui des endosseurs qu'il juge à propos.... Le *protêt* de perquisition est d'usage, lorsqu'on est porteur d'une lettre de change tirée sur une personne qui n'est pas connue dans la place indiquée. En ce cas le notaire ou l'huissier se transporte dans la rue marquée dans la lettre, & fait les perquisitions nécessaires pour découvrir la personne sur laquelle elle est tirée: on prie même quelquefois plusieurs négocians de certifier que la personne en question n'est pas connue sur la place, au moyen de quoi le notaire ou l'huissier font un *protêt*, qu'on nomme *protêt de perquisition*. Le *protêt* de quelque espèce qu'il soit, a tant de force que par son seul moyen les intérêts de

capital & du premier change font dûs, sans qu'il soit nécessaire de les demander en justice ; mais à l'égard du second change & rechange des frais du *protêt* & de voyage, s'il en a été fait, ils ne sont dûs que du jour de la demande, & sur la sentence qui les adjuge.

PROTO NOTAIRE, mot qui signifie premier notaire. Il y a, à Rome, douze *proto-notaires* qui expédient, dans les grandes affaires, les actes que les simples notaires apostoliques expédient pour les petites. On les met au rang des prélats. En France, la qualité de *proto-notaire* ne donne aucun fonction distinguée de celles des autres notaires.

PROVEDITEUR de la douane ; nom qu'on donne, à Livourne, à celui qui a l'intendance générale des droits d'entrée & de sortie de cette ville d'Italie. Il a sous lui un *sous-provediteur*.

PROVIN, branche de vigne qu'on couche & qu'on couvre de terre, afin qu'elle prenne racine & fasse de nouvelles souches. Il faut renouveler la vigne de tems en tems, & y faire de nouveaux *provins*. Pour réussir à provigner la vigne, deux choses sont essentielles, premièrement la bonne espèce de raisin & le beau bois, sans quoi il vaut autant laisser les places vuides, que de se servir pour les remplir d'un sep qui n'auroit pas ces deux avantages, ou qui manqueroit seulement de l'un ou de l'autre... Après le choix d'un sep, tel qu'il est à souhaiter, on l'épluche de toutes les branches chifflées qui ont pu y croître, & des vieilles qui y viennent ordinairement, puis on fait une fosse en quarré, à commencer tout prêt le sep qu'on veut provigner, plus ou moins longue, selon que le promettent les branches de la vigne, ou selon que l'on veut que cette fosse s'étende. Cette

fosse étant creusée d'un pied & demi environ dans terre, on ébranle tout doucement le sep, en le mettant du côté de la fosse où il faut qu'il soit couché avec ses branches ; cela se fait après plusieurs secousses, sans endommager les racines, & l'on parvient au point de l'étendre dans cette fosse ; ce qui ne se fait cependant pas sans quelque torture de la part du sep qu'on courbe malgré lui, à cause qu'il tient toujours à ses racines. Quand cette branche est couchée où l'on veut qu'elle soit ; si c'est une vigne moyenne, on range, dans cette fosse, tellement les branches de ce sep, qu'elles regardent toujours à droite ligne les seps qui sont au-dessous & au-dessus d'elles, puis étant placées ainsi, soit en les y ayant courbées, pour les forcer de venir à l'endroit qu'on leur destine, soit en les ayant mises comme d'elles-mêmes, on remplit le trou où elles sont de la superficie de la terre, en telle sorte que ces branches, pour y prendre facilement racine, ne s'éventent point. Cela fait, on taille l'extrémité des branches aux deux yeux au-dessus de la terre, puis on les laisse là jusqu'à ce qu'ils poussent. Cet ouvrage n'est pas celui d'un apprentif vigneron, puisque même les plus habiles tombent quelquefois dans l'inconvénient de perdre entièrement leur sep, quelque précaution dont ils aient usé en faisant cette opération.

Dans les terres fortes, les terres légères ou pierreuses, les *provins* s'y peuvent faire depuis le mois de Novembre jusqu'au mois d'Avril. Dans les terres humides, ils réussissent mieux, lorsque le tems est beau. Il fait toujours bon faire un tel ouvrage.

PROVISION, en jurisprudence, est la faculté qu'accordent les juges à une partie, de se faire payer d'une certaine somme sur certains effets,

ou par sa partie adverse , sans qu'on soit obligé d'attendre le jugement du fond du procès pour ce paiement. En matiere criminelle, le juge de l'instruction peut seul, & sans conclusion du ministère public, adjuger à une partie quelques sommes de deniers pour pourvoir aux alimens & médicamens de cette partie.

PROVISION ; en terme de commerce de banque , c'est le fonds que le tireur d'une lettre de change doit faire au correspondant , sur qui il l'a tirée *Provision* est encore un droit d'un tiers ou de demi pour cent que les banquiers se payent réciproquement pour les affaires de banque qu'ils font les uns pour les autres. En fait de marchandise , la *provision* va à deux & à trois pour cent. Cet *provision* est allouée pour le risque du *Ducroire*.

PRUD'HOMME ; dans plusieurs des anciens statuts des communautés des arts & métiers de la ville & fauxbours de Paris , les jurés y sont appelés *prud'hommes* . dans d'autres , on donne ce nom aux anciens maîtres des corps qu'on a nommés depuis *bacheliers* , c'est-à-dire , à ceux qui ont passé par les charges . . . Les officiers créés par la déclaration du roi pour la visite des cuirs , sont appelés *prud'hommes*... A Marseille , les *prud'hommes* sont les juges des pêcheurs : ils connoissent de tout ce qui concerne la pêche ; ils peuvent condamner jusqu'à deux sols d'amende sans appels.

PRUNE, fruit d'été à noyau, avec une pulpe , ou chair couverte d'une peau fleurie ; ce fruit est excellent à manger crud , à mettre au four & en confiture. Il y en a quantité de belles & de bonnes espèces qui commencent dès le mois de Juillet, jusqu'en Octobre. Les différens *damas* , les *perdrigons* , la *mirabelle* , la *reine-claude* , les *brignoles* , &c.

Voilà les principales. Les *prunes* tirent leur différence de leur grosseur , de leur figure , de leur goût , & des lieux où elles naissent ; ainsi les unes sont grosses ou médiocres , les autres rondes , ovales ou oblongues ; quelques-unes sont douces , acides ou austères ; enfin en suivant les cantons d'où elles viennent , on les estime plus ou moins. Les meilleures , chacune en son genre , sont celles qui sont bien mûres , ou qui ont une peau tendre & fine , qui sont douces , d'un goût agréable , qui ont été cueillies nouvellement , & avec le lever du soleil. Les *prunes* sont humectantes , rafraichissantes , émollientes , laxatives ; elles appaisent la soif & donnent de l'appétit. Les personnes qui sont sujettes à la bile , & qui digèrent difficilement , doivent s'abstenir de l'usage des *prunes* ; car elles débilitent & relâchent beaucoup ; de plus elles produisent quantité d'humeurs grossières & phlegmatiques ; c'est pourquoi elles conviennent peu aux gens d'un âge décrépit , & qui abondent en pituite. Les *prunes* contiennent peu d'huile , beaucoup de sel essentiel & de phlegme ; elles sont bonnes , en tems chaud , aux jeunes gens d'un tempérament bilieux & sanguin. On fait , avec plusieurs espèces de *prunes* , des confitures fort agréables. On met aussi les *prunes* sécher au four , principalement dans la Touraine, & vers Bourdeaux. Quand elles sont sèches , on les appelle *pruneaux*. Les épiciers en font un grand commerce ; & les Anglois & les Hollandois en font même une très-grande consommation. Les *prunes* les meilleures à être séchées , sont celles nommées *damas*. On fait des compôtes de *prunes* : on les confit au liquide & à mi-sucré , & on en fait une marmelade : on en fait une pâte , & jusqu'à des tourtes

Quant aux *pruneaux*, ceux de Tours sont les plus estimés ; ils sont bons à l'estomac, lâchent le ventre, & tempèrent l'ardeur du sang.

PRUNELAIE, lieu planté de prunier. Voyez ci-dessous *Prunier*.

PRUNELLE, prune sauvage qui vient parmi les ronces & les haies, sur un petit arbre appelé *prunellier* ; ce fruit est aigrelet & styptique. Les pauvres gens en font de la boisson. Le *prunellier* est un petit arbre épineux, dont l'écorce est cendrée, tirant sur le purpurin. Ses feuilles sont semblables à celles du prunier cultivé, mais beaucoup plus petites, & d'un goût astringent ; ses fleurs sont blanches comme de la neige, odorantes, composées de cinq feuilles disposées en rose ; elle naissent devant ses feuilles. Ses fruits sont de petites prunes, grosses comme un gros grain de raisin, presque rondes, de couleur noire, tirant sur le bleu. Sa racine est ligneuse, noire. L'eau distillée des fleurs du *prunellier* est un remède singulier pour la pleurésie, & pour les oppressions de la poitrine. Ses fruits sont bons pour la dysenterie.

PRUNELLE, ou **BRUNELLE**, plante qui est souveraine pour guérir les plaies. On l'appelle *herbe à charpentier*.

PRUNIER, arbre, dont il y a deux espèces générales, un cultivé, & l'autre sauvage. Le *prunier cultivé* est d'une hauteur & grosseur médiocre. Ses feuilles sont un peu longues, crenelées tout autour. Ses fleurs sont blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses. Ses fruits qu'on nomme *prunes* sont charnus, couverts d'une peau mince. Il y en a beaucoup d'espèces. Le *prunier* est de tout pays ; il vient aisément, & pullule beaucoup, souvent même gagne jusqu'à l'autre côté du mur, contre lequel on

l'aura mis. Il y a différentes sortes de vrais *pruniers* qui réussissent fort bien en plein champ, entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, cerisettes, & sur-tout le saint-Julien. On élève les *pruniers* de noyaux, de boutures, de rejettons & de sauvageons. On en greffe sur toutes sortes de *pruniers*, même sauvages, comme aussi sur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier ; mais le meilleur plan pour toutes sortes de *pruniers*, sont ceux qu'on leve au pied des *pruniers* de damas noir, & de saint-Julien. Ces arbres poussent quantité de rejettons. Ils ont la fève plus douce, & durent davantage que les autres *pruniers*. On les greffe en sente ou en écusson. Le saint-Julien est plus sûr pour écussonner, & le fruit qui en vient est plus fondant ; le damas noir est plus sec, & ne profite pas tant : la greffe qu'on y fait excède ordinairement le sauvageon. La cerisette, qui est la plus hâtive des prunes, le saint-Julien qui se fane sur l'arbre, & y demeure jusqu'aux gelées ; la sainte-Catherine, & plusieurs autres ont leurs sauvageons francs & de bon rapport, sans qu'il soit nécessaire de les greffer.

Les *pruniers* demandent une terre plus sèche qu'humide, plus favorable que forte ; & ceux que l'on met dans un sable noir viennent mieux, chargent plutôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils sont longtemps sans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois. Ils réussissent à toutes sortes d'expositions. Le *prunier* est fort sujet aux chancres & à la gomme qui altèrent la fève. Il faut le laisser pousser à sa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir seulement soin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouffe, les chancres, le bois mort,

& ôter les bouchons ou branches entortillées, & le faux bois qui est long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit, & pour le ranimer, découvrir de tems en tems ses racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du pissat de bœuf ou des cendres de farment. Quand les pruniers sont sur leur retour, & dégarnis, ou quand ils'y forme une confusion de menues branches, ce qu'on appelle des *bourfes*, elles préfont la ruine de l'arbre; alors il faut le ravalier pour le rajeunir, l'éreter & couper toutes ses branches à quatre doigts au-dessus du fourchon, où on veut qu'il fasse une nouvelle tête, ou le recouper tout au bas, un peu au-dessus de la greffe; il repoussera avec vigueur, & donnera du fruit dès la seconde année. A l'égard des pruniers fauvageons qui sont en place, comme sainte-Catherine, cerisette, damas, diaprée, de Roche-courbon, on peut laisser quelques boutures au pied des arbres; mais il en faut laisser peu, parce que ce sont autant d'enfants qui fucent la mère & la font souvent mourir.

PSYLLIUM, semence provenant d'une plante qui porte le même nom, qui se trouve en abondance en Provence & en Languedoc. Ce sont les droguistes qui en font le commerce; & elle est fort en usage en médecine, pour l'inflammation des reins, de la bouche, &c.

PUCELLE; nom d'une espèce de poire, qu'on appelle autrement *chat brûlé*; c'est une poire d'Octobre ou de Novembre. Elle passeroit quelquefois pour un martin-sec, tant elle lui ressemble de grosseur & de figure; mais le coloris un peu différent fait qu'on ne s'y trompe pas. Ce fruit est d'un côté fort roussâtre, de l'autre assez clair. La peau en est assez unie, & la chair tendre; mais c'est un tendre sauvage,

tirant au pâteux, ayant peu d'eau, & s'approchant du goût du bœuf-d'héri. La poire, au reste, est fort pierreuse dans le cœur. Cette poire est médiocrement estimée des uns, & beaucoup des autres.

PUCELLE - NICHON. Morin donne ce nom à une tulipe rouge d'écarlate, colombin & blanc, non d'entrée.

PUCERON, espèce de petit moucheron qui s'attache aux jets nouveaux des pêchers, des pruniers, & du chèvre feuille, &c. Pour empêcher le désordre de cet insecte, on frotte les arbres avec de la chaux vive; ou bien on met, au bout d'un bâton fiché en terre, un pot, le goulot en bas. Ces insectes qui aiment la fraîcheur, s'y retireront.

PUE, terme de manufacture de lainage, en usage dans celles du Poitou. On le dit de la disposition des fils de la chaîne des étoffes qu'on y fabrique.

PUITS, creux qu'on fait dans la terre pour y trouver de l'eau. Il y a des lieux où il faut creuser bien plus avant que dans d'autres; mais en quelque endroit que ce puisse être, on en vient toujours à bout avec la patience. Il ne faut point se rebuter; car il est certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On doit avoir soin de faire creuser les puits dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, & autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût désagréable; c'est pourquoi il faut bâtir les puits dans la cour du maître du logis. La bonté de l'eau dépend de la bonté du lieu où on le creuse; car si la terre est sablonneuse ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaise ou de cailloutis, ou pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du sable ensemble; il n'y a point à douter que l'eau en soit bonne; au contraire, si c'est une terre sangeuse,

ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond pas. Quand on a creusé jusqu'à l'eau, & qu'on est parvenu jusqu'à la terre ferme, on a soin, en bâtissant les *puits*, de laisser des trous au mur à l'endroit des sources qui y aboutissent, pour qu'elles aient leur chûte libre dans les *puits*. Cette eau, à laquelle on a creusé d'abord un lit nouveau, se perd d'abord, pendant quelque tems, jusqu'à ce que la terre en soit entièrement imbibée; alors l'eau s'ensie & le volume grossit à mesure que les eaux viennent. Dans les prés & autres lieux humides, les *puits* sont beaucoup plus sujets à se tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien. Un *puits* doit être toujours entretenu nettement. Il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale. Les uns ferment leurs *puits* pour les tenir plus proprement; les autres, au contraire, prétendent qu'on ne sauroit les laisser trop découverts, pour que l'air y entre, subtilise l'eau & la rende pure.

Les cureurs de *puits* forment, à Paris, avec les cureurs de retraits, une des communautés des arts & métiers. Leurs lettres-patentes leur donnent, aux uns & aux autres, la qualité de vuidangeurs.

PULCHERIA, oeillet fort piqué, médiocrement large; la plante est peu féconde en marcotes. Sa fleur est tardive, & quatre boutons lui suffisent.

PUMICIN; nom qu'on donne à l'huile de palme, appelée *huile du Sénégal*.

PULMONAIRE, plante qui pousse une ou plusieurs tiges anguleuses, tirant sur le purpurin, velues, ressemblant à celles de la buglosse; ses feuilles sont oblongues, larges d'un pouce, pointues, couvertes d'un poil mollet, lanugineux, mar-

brées le plus souvent de taches blanches; les unes sortent de sa racine couchées à terre; les autres embrassent la tige sans queue. Ses fleurs sont de petits tuyaux évasés en bassin dans leur partie supérieure, & decoupées en cinq parties, de couleur tantôt purpurine, tantôt violette. Il succede à chaque fleur quatre semences presque rondes; sa racine est blanche & fibreuse. Les feuilles de la *pulmonaire* sont adoucissantes, vulnéraires, propres pour les ulcères du poumon & pour le crachement de sang, d'où vient qu'on lui a donné ce nom. Il y a quelques autres espèces de *pulmonaire*.

PUNAISE, petit insecte fort plat, qui n'est presque que du sang, qui incommode fort pendant l'été, tant par sa puanteur extraordinaire, que par des morsures qui laissent des marques rouges sur la peau. Il y a aussi des *punaises* de jardin qui sont vertes & aussi puantes que les autres. Il y a des *punaises* de terre, volantes, qu'on trouve dans les champs sur les arbres. Ce sont de petits animaux rouges qui sont par bandes, qui, dans les pays chauds, se jettent dans les ruches, mangent la provision, & font déferter les mouches.

PUNTAS DE MOSQUETO; mot espagnol, qui signifie *dentelles à mouches*. Les Hollandois en envoient beaucoup à Cadix.

PUR, est un terme parmi les fleuristes, qui, en fait de fleurs, signifie le contraire du panaché, & marque par conséquent une fleur qui, dans sa couleur naturelle, n'a qu'un panache, c'est-à-dire, aucune raie, soit blanche, soit jaune, &c. qui y fasse une diversité rare & agréable. Ainsi on dit, mes plus belles tulipes panachées sont devenues *pures*, c'est-à-dire, que leurs feuilles n'ont aucune raie. On dit,

Un tel œillet est devenu *pur*. Il y a des œillets dont la moitié devient *pure*, & l'autre reste *panachée*, signe que tout l'œillet va devenir bientôt tout *pur*.

PUREAU; en terme de couvreur, c'est la portion de chaque tuile qui reste découverte, après que la couverture est finie. Le plus ou le moins du *pureau* se règle sur ce que porte de longueur la qualité des tuiles qu'on emploie, le grand moule en ayant davantage que le moule bâtard, & celui-ci plus que le petit moule. Cette partie de la tuile, qui demeure à l'air, se nomme *échantillon*.

PURÉE, espèce de jus, ou de suc, qu'on tire des pois pour faire du potage. Voyez *pois*.

PURGATION des oiseaux de fauconnerie. Lorsqu'on voudra purger un oiseau, on prendra garde à sa qualité, c'est-à-dire, s'il est formé, s'il est ou tiercelet, niais ou passager, sor ou mué, faucon, lanier, gersaut, sacre ou échappé de quelques-uns de ces oiseaux, avec une femelle de différente espèce. Il faut encore prendre garde s'il est pris nouvellement passager, ou s'il a mué, & si on l'a retiré de nouveau de la chambre, ou recouvert de quelqu'un, qui l'ait bien ou mal traité. On doit encore considérer, si on le veut purger pour le guérir d'une maladie, ou pour la prévenir; car si la nécessité le demande, & que l'oiseau abonde en mauvaise humeur, il le faut purger & repurger, ainsi qu'un habile fauconnier le jugera à propos; mais si l'oiseau est sain, on lui fait rendre seulement le double de la mulette, sans autre recharge. Il faut encore prendre garde si l'oiseau est trop plein ou trop bas, & décharné, ou s'il est dans un état médiocre. Toutes ces considérations se doivent faire, & selon elles, on le

traitera & purgera diversement. Les uns sont d'une complexion plus délicate, les autres plus vigoureux & plus robustes; ainsi on doit donner la charge, selon la force & la qualité de l'oiseau. On doit aussi faire attention à la saison où l'on est, & si le tems est chaud ou froid, ou bien tempéré; car ce qui est propre dans une saison, ne l'est pas toujours dans une autre; c'est pourquoi il faut avoir la discrétion de juger de la force de l'oiseau, de peur que la qualité ne trompe, & qu'on ne lui en donne, ou trop ou trop peu; c'est aussi une chose très-nécessaire de connoître la force des simples, & la vertu des compositions minérales des drogues, des racines, des herbes, & du lieu d'où elles sont prises, ayant le plus souvent des vertus foibles ou fortes, selon l'endroit où elles se trouvent, ce qui trompe souvent ceux qui en usent, lorsqu'ils n'y apportent pas cette précaution.

Afin que ceux qui se plaisent à la fauconnerie sachent comme ils doivent purger leurs oiseaux, il est à propos d'en dire encore un mot, pour leur montrer comment ils sont différens les uns des autres. Le gersaut niais est le plus fort de tous ceux dont on a parlé, & tous les oiseaux *niais*, de quelque espèce qu'ils soient, sont toujours de plus forte complexion pour supporter les purgations d'une quatrième partie que les *passagers*; & les *passagers pris sor*, plus que les *mués des champs*. Plus un oiseau a vieilli en liberté, plus il est délicat. Après le gersaut niais, son tiercelet est très-robuste: on le peut comparer au gersaut-passager sor; étant pris passager, il est un peu moins fort. Après ces deux, le sacret tient le troisième rang, que l'on peut traiter comme le tiercelet de gersaut niais. On met le lanier égal au

facret. Quant au *facret*, il se doit traiter comme le *lanier de passage*; & on traite le *lanier* à proportion des autres, en diminuant la charge, selon que le demande l'ordre qu'on vient d'établir. Le plus délicat des oiseaux ci-dessus est le *faucon niais*, qu'on peut mettre au rang du *lanier passager*, & du *facret*. Le *faucon passager* pris for est moins robuste, & encore moins lorsqu'il est mué, comme aussi son *tiercelet*; c'est une maxime générale, que les oiseaux *niais* sont plus forts que les *passagers*, & que plus ils ont demeuré libre en leur naturel, moins ils sont vigoureux à résister aux *purgations*, & à supporter la violence des compositions qu'on leur donne. Il y a aussi des oiseaux de toutes sortes d'espèces, qui sont plus ou moins forts de leur naturel.

PURGER du *sucre*; c'est le dépouiller de toutes les immondices, ou en faire couler le syrop qui ne peut pas se grainer. Voyez *Sucre*. On nomme *purgerie*, à la Martinique, & dans les autres îles Françaises de l'Amérique, le lieu où l'on met les formes de sucre, pour les blanchir.

PUTOIS, animal sauvage, à quatre pieds, ainsi nommé, à cause de son extrême puanteur. Le poil est brun, & ressemble assez, pour la forme, à la souine. Il est très-commun en France. Sa peau est du nombre des pelleteries que l'on appelle *sauvages*, & ne sert qu'aux ouvrages communs.

PYRACHANTA, espèce d'épiné toujours verte. Sa feuille ressemble à celle du phillyréa. Elle pousse quantité de bouquets de fleurs blanches & de graine d'un beau rouge, dont l'éclat l'a fait nommer *buisson ardent*. Les merles en sont fort friands. Voyez *Pirachanta*.

PYRETHRE, racine qui vient

du royaume de Tunis, d'un goût âcre & brûlant. On s'en sert en médecine, pour appaiser le mal de dents. Les vinaigriers l'emploient aussi dans la composition de leurs vinaigres. On doit choisir cette racine nouvelle, bien nourrie, sèche, mal-aisée à rompre, grise au-dehors, blanche en dedans, & d'un goût extrêmement âcre. Les feuilles de cette plante sont découpées, à-peu-près comme celles du fenouil, mais plus petites, semblables à celles de la carotte. Il s'élève d'entr'elles de petites tiges, qui soutiennent en leurs sommet de fleurs amples, larges, semblables à celles de la paquerelle, jaunes au milieu, environnées de petites feuilles étroites, oblongues, blanchâtres par-dessus, tirant sur le pourpre par-dessous.

PYRITES, se dit généralement de la marcassite de tous les métaux, dont le nom est différent, suivant le métal dont elle participe; comme *chrysites*, celle de l'or; *argyrites*, celle de l'argent; *chalcytes*, celle du cuivre; *molybdites*, celle du plomb; *fidérites*, celle du fer. Elles contiennent toutes une grande quantité de soufre; ce qui les rend très-inflammables, & leur a fait donner le nom de *pyrites*.

PYROLE, plante qui pousse de la racine cinq ou six feuilles presque rondes, semblables à celles du poirier, épaisses, d'un verd-brun, lisses, couchées par terre. Il s'élève d'entr'elles une tige à la hauteur d'environ un pied, anguleuse, garnie de quelques petites feuilles pointues, & portant en sa sommité de belles fleurs à cinq feuilles, disposées en rose, de couleur blanche. Le calice pousse un pistil, terminé par une trompe semblable, en quelque façon, à celle d'un éléphant. Ce pistil devient ensuite un fruit ou bouton à cinq

PANS arrondis, divisé en cinq loges remplies de semences très-menues. Ses racines sont déliées & fibreuses. Cette plante a un goût amer & fort astringent. Elle est propre à consolider les plaies. Il y a quelques autres espèces de *pyrole*. On a donné ce

nom à ces sortes de plantes, parce que l'espèce dont on se sert en médecine à ses feuilles semblables à celles du poirier.

PYXACANTHA, arbrisseau épineux, qu'on appelle autrement *lycium*. Voyez ce mot.



QUA

QUA

QUADRANGULAIRE: On donne cette épithète à toute figure qui a quatre angles. Ainsi toute figure de quatre côtés est *quadrangulaire*.

QUADRAT, en terme d'imprimerie, sont de certains petits morceaux de composition, de forme oblongue, & dont les compositeurs remplissent les endroits qui doivent rester en blanc. Les petits *quadrats* sont appelés *quadratus*; & les plus grands sont nommés *quadrats*.

QUADRICOLOR, anémone à quatre couleurs, appelée à Paris *amarante régale*. Il y en a de quatre espèces. La première porte ses grandes feuilles rouges, mêlées de blanc, la peluche d'une amarante brune, & une houppe ou floquette au milieu. La seconde porte ses grandes feuilles toutes rouges, sa peluche amarante brune, sa houppe d'incarnat, bordée de blanc. La troisième, dite *belle françoise*, a ses grandes feuilles blanches, mêlées d'un peu de rouge; sa peluche est d'amarante brune, comme les autres précédentes, sa houppe incarnadine. La quatrième a les grandes feuilles rouges, mêlées de blanc; sa peluche amarante brune, excepté le milieu, qui est incarnat. Celle-ci est la plus rare des quatre. . . . *Morin* donne le nom de *quadricolor* à une tulipe à quatre couleurs, qui sont couleur de feu, colom-

bin chargé, chamois & blanc sale ou jaunissant. . . . Le *quadricolor* & le *quincolor* d'Amiens sont deux œillets qui seroient beaux, s'ils étoient détachés & gros; mais ils sont confus, peu larges, sujets à dégénérer, ne se maintenant pas plus de deux ans dans la même fleur.

QUADRIN, petite monnaie, qui est proprement le denier Romain. Il en faut cinquante pour le *Jule*. Le *quadrin* de Florence est plus haut; il en faut trois pour le *foldo*, qui n'est qu'une espèce imaginaire, & cinq pour la *grasse*, monnaie réelle de billon. Quarante *quadrins* de Florence font un *Jule*.

QUADRUPLE, ou **QUATRUPLÉ**, nombre multiplié par quatre. . . . C'est aussi une monnaie d'or, valant quatre fois celle dont elle est la représentation. Celle que l'on nomme le plus ordinairement ainsi, est le *quadruple* d'Espagne, qui vaut quatre pistoles, & par conséquent environ soixante livres de France, le change étant à quinze livres par pistoles. . . . On appelle aussi quelquefois *quadruple* une monnaie d'or, valant quatre Louis d'or de vingt-quatre livres; mais ce n'est que dans le public. Nombre de personnes prétendent qu'il ne s'en est jamais frappé de cette valeur. Dans les hôtels des monnoies on nomme *quadru-*

ples les doubles Louis d'or de quarante-huit livres.

QUALITÉ, en terme de commerce, se dit de la nature bonne ou mauvaise d'une marchandise, ou de la perfection ou du défaut d'une étoffe. . . . *Qualité* est aussi ce qui distingue une chose d'avec une autre, soit parce qu'elles ne sont pas de même nature comme l'or & l'argent; soit parce que, quoique semblables de nature, elles ont quelque apprêt, ou quelques perfections différentes, comme les métaux, quand ils sont ouvrés ou non ouvrés.

QUANTAL ou **CANTAL**, gros fromage, qu'on appelle quelquefois *tête de moine*, & qui prend son nom d'une montagne de la haute Auvergne, où ces sortes de fromages se font. Voyez *Fromage*.

QUANTITÉ; nombre de plusieurs choses rassemblées dans un même endroit. En terme de commerce, il s'entend du nombre des marchandises enfermées dans une balle, ballot, barique, ou paquet, ou celles qui composent la charge d'un vaisseau marchand, ou d'un voiturier, soit par terre, ou par eau. La déclaration aux bureaux des fermes doit contenir la qualité, le poids & la quantité des marchandises.

QUAQUE-CENDRE; c'est le flux de ventre & le flux de sang des loups & des chiens.

QUARANTAIN, terme de manufacture de draperie, dont on se sert particulièrement en Dauphiné, Provence & Languedoc. Ce sont des draps de laine, dont la chaîne est composée de quarante fois cent fils. Dans les autres provinces, on les appelle *quarante cent*.

QUARANTAINE, nombre de quarante. On dit une *quarantaine d'écus*, &c. *Quarantaine* se dit aussi du séjour de quarante

jours, que les vaisseaux, les marchandises, & même les personnes sont tenus de faire en certains endroits marqués, lorsqu'ils viennent des pays soupçonnés de contagion: en conséquence de quoi, les capitaines de navires sont obligés, en arrivant dans un port, d'y déclarer les lieux où ils ont abordé, afin que les officiers de santé puissent leur donner la *quarantaine* entière, ou la réduire à moins de jours, suivant que les lieux qu'ils ont fréquentés sont plus ou moins soupçonnés de contagion.

QUARANTE, nombre composé de dix fois 4, ou de quatre fois 10.

QUARANTE-UN pour **QUARANTE**, déduction que les fermiers du roi font à Lisbonne aux marchands de sel qui en amènent dans la ville. Elle consiste en une pipe de sel sur quarante-huit pipes.

QUARANTIEME, partie d'un tout, divisé en quarante portions égales. *Quarantieme* est aussi un droit qui se paie à Nantes. Voyez *Prévoté de Nantes*.

QUARRÉ, chez les chapeliers, est le tour de la forme d'un chapeau par le haut. Les corbonniers disent la *quarre* d'un soulier, pour en signifier le bout. La *quarre* d'un habit, chez les tailleurs; est la taille du haut de l'habit. La *quarre* d'un chauderon, poëlon, &c. est l'endroit où le fond de ces ouvrages se joint au bord.

QUARRÉ, Bois *quarré*: c'est tout le bois de charpente & de sciage, dont on fait les poutres & les poteaux, ainsi que celui qui se débite pour les ouvrages des charpentiers.

QUARRÉ, en terme de monnoyeurs, est un coin d'acier gravé en creux, & avec lequel on marque en relief, sur les monnoies, mé-

daillies & jettons, les figures qu'ils doivent avoir.

QUARREAUX, autre terme de monnoyage au marteau. Ce sont les lames d'or & d'autres métaux, coupés en morceaux quarrés, approchant du diamètre des mêmes espèces.

QUARRELET, espèce de plie, ainsi appelée, parce qu'elle est presque quarrée. Le *quarrelet* est parsemé de taches rougeâtres & jaunâtres. Il a la chair blanche, molle & aqueuse, peu convenable aux estomacs froids & pituiteux; mais on en corrige la mauvaise qualité, en le faisant cuire dans le vin blanc, avec un peu de fines herbes & du sel. Il vaut mieux, pêché dans la mer, que dans l'eau douce. Comme il boit beaucoup de friture, il est difficile à digérer, quand on le fait frire. Il est plus sain rôti, avec une sauce blanche.

QUART, quatrième partie d'un entier divisé en quatre parties égales; ainsi cinq sols font le *quart* d'une livre. *Quart* signifie encore la quatrième partie d'une mesure plus grande; ainsi on dit, un *quart d'aune*, un *quart de muid*. Le *quart* d'un muid de vin se nomme quelque fois *quartaute*. Il contient ordinairement neuf setiers, ou soixante-douze pintes, mesure de Paris. Le *quart* de boisseau, mesure de Paris, doit être de quatre pouces neuf lignes de haut, sur six pouces neuf lignes de diamètre... *Quarts*, se dit aussi de certaines caisses de sapin, dans lesquelles les Provençaux envoient les raisins secs, qu'on nomme *raisins* ou *jubis*. *Quarts*, se dit aussi des petits barils de harrengs blancs, & qui en contiennent environ trois cents. *Quart en sus*, autrement *Parisis*, ancien terme dont on se servoit autrefois dans les contrats de constitution & de rente, ainsi que dans quelques

bureaux des fermes du roi, ou des péages des seigneurs. Il signifie une augmentation du *quart* de la somme énoncée, c'est-à-dire que si une marchandise doit payer quatre livres, avec le *quart en sus*, cela formera une somme totale de cinq livres. *Quart d'écu*, monnaie d'argent, du poids de sept deniers treize grains, au titre de onze deniers, qui commença à voir cours sous le règne de Henri III, & qui fut décriée dans les premières années du siècle de Louis XIV. Elle valoit d'abord quinze sols, & monta ensuite jusqu'à seize. . . . *Quart d'écu*, monnaie idéale de Geneve, qui, suivant l'usage, vaut vingt sols, ou un *quart d'écu*, quoiqu'elle ne dût réellement valoir que quinze sols. Il y a des pièces de dix sols, dont les deux font le *quart d'écu*.

QUARTAL, mesure pour les grains, en usage dans la Bresse, & qui contient quatorze boisseaux de Paris.

QUART-AN. *Sanglier en son quart-an*, est un sanglier qui a quatre ans.

QUARTAS, petite monnaie de cuivre, dont on se sert en Espagne, dans les payemens de peu de conséquence.

QUARTAUT, mesure de contenance pour les liqueurs. On en connoît deux en France, celui de Champagne & celui d'Orléans. Le premier contient le *quart* d'une queue de cette province, & est évaluée à douze setiers ou quatre-vingt-seize pintes, mesure de Paris. Le second forme pareillement le *quart* d'une queue de Paris, & contient treize setiers & demi, ou cent huit pintes, mesure de Paris. Le *quartaute* de Blois, de Nuits, de Dijon & de Mâcon, est semblable à celui d'Orléans. Il y a aussi des *demi-quartautes*. . . . On se sert, dans

quelques pays étrangers, du mot *quarta*, pour désigner une mesure. En Allemagne, les quatre *quarta* font le muid; & en Angleterre, le muid en contient trente deux. En Espagne, quatre *quarta* font le sommer; les huit *sommers*, l'arobe; & les vingt-huit *arobes*, la pipe.... *Quarta* est encore une mesure dont on se sert pour le sel en Bretagne. Cinquante-deux *quarta* Nantois font le muid de sel.

QUARTE, mesure pour les liquides à venise. Les quatre font le *bigoti*. C'est aussi une mesure pour les grains, dans la même ville, & qui pèse environ trente-deux livres, gros poids.... *Quarte*, mesure des liqueurs, qui contient environ deux pintes, mesure de Paris. En certains endroits, on la nomme *quartot*. La *quarte*, en basse Normandie, est la moitié du grand pot.

QUARTERON: on nomme ainsi le quart d'un cent de marchandises qui se vendent en nombre. Dans presque toute la France, le *quarteron* est composé de vingt-six au moins pour les marchandises dont le cent est toujours de cent quatre: tels sont les harengs, les cotrets, les sagots, tous les fruits, &c. Le *demi-quarteron* est composé de treize..... Chez les batteurs d'or, *quarteron* est un petit livret, composé de vingt-cinq feuilles d'or ou d'argent battu. Il y a des *quarterons* de petites & de grandes mesures. Les premiers n'ont que trois pouces en carré, & les seconds en ont quatre..... *Quarteron*, en fait de poids, est le quart de la livre. On dit: un *quarteron* de sucre, un *quarteron* de girofle, &c..... *quarteron* est encore une mesure de Geneve pour les liquides qui contient deux pots, & les vingt-quatre *quarterons* font le setier.

QUARTIER, c'est une partie du tout divisé en quatre. Il se dit particulièrement des mesures. Un *quartier* de drap, de toile, de ruban, &c. est le quart d'une aune de toutes ces choses.... *Quartier*, en terme de marchandise de bois, se dit quelquefois par opposition à du bois qui n'est point scié ou fendu; ainsi on dit, du bois de *quartier* & du bois de *pied*. Des échelas de *quartier* sont des échelas faits de bois de chêne fendu en plusieurs morceaux, ce qui les distingue des échelas de faule & de tremble, qui ne sont que des branches de ces arbres, coupées de longueur..... Un *quartier* de pierre de taille suffit pour faire une voie: au-dessous des *quartiers* sont les *carreaux*, dont il en faut cinq, pour faire la voie.... *Quartier* est encore une mesure de grains, en usage à Morlaix en basse Bretagne. Les dix-huit *quartiers* font le tonneau de Morlaix, qui est de dix pour cent plus forts que le tonneau de Nantes. Celui-ci revient à environ neuf setiers & demi de Paris, c'est-à-dire un peu plus de trois quarts du muid..... On dit aussi un *quartier* d'agneau, de mouton, de veau, &c. Le *quartier* d'agneau de devant est plus estimé que celui de derrière. Il se sert ordinairement rôti & en fricandeau.

QUARTIERE, &, en Anglois *Quarter*, mesure pour les grains, dont on se sert en quelques endroits de l'Angleterre. Cette mesure contient dix galons, qui pèsent chacun de cinquante-cinq à soixante-deux livres.

QUARTO, monnaie de cuivre, qui a cours en Espagne. Elle vaut quatre maravedis..... *Quarto*, terme italien francisé, qu'on ajoute ordinairement, dans le style mercantile, au mot *folio*, ce qui veut dire le quatrième feuillet.....

Quarto,

Quarto ; livre in-4° est celui dont les feuilles d'impression sont pliées en quatre.

QUATAS, mesure pour les liquides, dont on se sert en Portugal. Il en faut quatre pour le *cavadas*, qui équivaut à la bouteille & au mingie d'Amsterdam.

QUATORZE, nombre composé de deux fois sept ou d'une dizaine & de quatre unité. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (14) ; en chiffre romain, (XIV) ; & en chiffre françois ou de finance, (xiiij).

QUATORZIEME, est la partie d'un tout divisé en quatorze portions égales. En fait de fractions, on divise ainsi les *quatorziemes*, $\frac{1}{14}$, $\frac{2}{14}$, $\frac{3}{14}$, &c.

QUATRE, nombre composé de deux fois deux. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (4) ; en chiffre romain, (IV) ; en chiffre françois, (iiij), ou (iv). Le nombre *quatre* se joint souvent à d'autres nombres. On dit : *quatre-vingt*, *quatre-vingt-dix*, *quatre cent*, &c *Quatre sols* sont une partie aliquote de la livre ; & c'est le cinquieme . . . *Quatre pour cent*, droit qui se paie à Lyon sur la plupart des marchandises qui y entrent, conformément au tarif de 1632 . . . *Quatre mendiens*, c'est un assortiment de quatre sortes de fruits secs, que vendent les épiciers, pour les collations de carême.

QUATRIEME. Voyez *Quart*.

QUATROUILLE : c'est un poil mêlé parmi la principale couleur des chiens.

QUAI, lieu plus ou moins grand, construit ordinairement en maçonnerie, sur le rivage d'un port de mer, ou des rivières, & destiné pour le déchargement & le chargement des marchandises. Dans tous les ports de mer de France, il y a certains officiers, qu'on appelle *maîtres des quais*, & qui sont chargés d'y faire

Tome III.

suivre exactement la police réglée par les ordonnances de marine.

QUAYAGE ; en terme de commerce de mer, est un droit que les maîtres des vaisseaux payent, pour qu'il leur soit permis d'attacher leurs bâtimens aux anneaux qui bordent les *quais* des ports de mer, & de décharger leur marchandises sur lesdits *quais*. On appelle ce droit, *droit d'attache*, sur les *quais* des rivières. En Angleterre, on fait payer aux vaisseaux François double droit de *quayage* . . . En France, il y a des seigneurs particuliers qui ont droit de *quayage*. Ceux qui en jouissent, sont tenus, par les ordonnances de la marine, d'entretenir à leurs dépens les anneaux qui servent à attacher les vaisseaux, & de faire toutes les réparations nécessaires aux *quais*.

QUEMKAS, espèce de satin, qui vient des Indes orientales.

QUENOUILLE, bâton ou roseau d'environ trois pieds & demi de longueur, & de sept ou huit lignes de grosseur, ordinairement tourné au tour, sur le haut duquel on attache ou bien on étend les chanvres, lins, cotons, soies ou laines que l'on veut filer. Les *quenouilles* pour les filasses, sont différentes de celles dont on se sert pour les laines & pour les soies.

QUENOUILLETES, verges ou tringles de fer, qui ont à l'un des bouts une espèce de cylindre, aussi de fer, arrondi par l'extrémité, de quelques pouces de hauteur, & d'un diamètre convenable. Les fondeurs s'en servent pour boucher les godets ou entrées des jets qui aboutissent à l'échene, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment rempli de métal liquide, pour qu'il tombe en même tems dans le moule par tous les jets dont on retire les *quenouillettes*.

QUERELLEUR ; en terme

G g

de chasse, c'est un chien pillard. cerf qui lui plaît, & tel que son

QUETER LE CERF, *Aller en* limier le souhaite, doit, le matin, *quête* : c'est un valet de limier qui tenir son chien de court, & non va détourner la bête avec son chien. pas faire comme il y en a qui leur Quand il mène le limier *en quête* donnent toute la longueur du trait. du cerf, il doit avoir du vinaigre, Si-tôt qu'il a reconnu quel est son en mettre dans le creux de sa main, cerf, il doit, s'il peut, le rem-& en frotter les nazeaux du limier : bucher, & le rendre au couvert, cela contribue beaucoup à lui donner un très-bon sentiment. Ensuite pied. Tout cela observé, le veneur il part, mais non pas trop matin, doit jeter les brisées comme il le parce que les *cerfs de repos* sont, jugera à propos, & prendre aussi-tôt pour l'ordinaire, leur essui dans le devant en faisant deux ou trois les taillis, d'où ils feroient assez fois ses enceintes, tandis que son rusés de sortir, pour peu qu'ils limier est bien échauffé, l'une par vinssent à éventer le limier. L'heure les grandes voies, & l'autre par le venue qu'on juge devoir se mettre couvert, pour faire que son chien *en quête*, il ne faut point manquer ait le sentiment meilleur. Toutes de le faire ; & pour lors prenant ces précautions prises, s'il trouve son limier devant soi, on doit le cerf hors de son enceinte, il faut regarder si le cerf va de bon tems ; qu'il retourne à sa brisée, & qu'il & s'il en fait rencontre d'un, dont prenne le contre-pied pour lever les on ait lieu d'espérer d'être content, fumées, tant du relevé du soir, que ce qui se reconnoît à la façon de du matin, en examinant l'endroit chasser du chien, qui tire lâche- où il a viandé, & pour découvrir ment à cause de la reposée, qui lui les routes malicieuses ; car toutes fait oublier les voies, ou bien vi- celles qu'il fera devant les chiens goureusement, en se ressouvenant qui le poursuivront, seront en pa- toujours de celles qu'il doit tenir reils endroits, & de même que pour lancer sa proie. Il y a deux celles qu'il avoit faites le matin, choses qui souvent trompent le pi- ce qui aide beaucoup un piqueur queur, lorsqu'il est en quête d'un pour placer les chiens avec avan- cerf. La première, ce sont de cer- tage. Il arrive quelquefois qu'un taines toiles d'araignées qu'il trouve veneur trouve deux ou trois en- dans les formes du pied du cerf qui trées, & autant de sorties, pour lui sont juger qu'il va de *hautes er- lors il est de son art de choisir celles res*, ce qui est faux ; car le matin qui vont de meilleur tems, & pour un cerf viendra de passer par un ne point manquer la proie, de faire endroit, qu'aussi-tôt après ces toi- ses enceintes un peu plus vastes, & les se forment dans les trous qu'il enfin de renfermer dedans toutes fait ; la seconde est lorsque le pi- les ruses & malices du cerf, qui queur voyant ces formes remplies embarrassent un piqueur qui ne peut d'eau claire, il conjecture qu'elles demêler ses entrées & ses sorties, sont vieilles faites. Il se trompe sur- fort & rentre plusieurs fois la nuit zout, lorsque n'ayant pas d'égard à dans son fort. Cela fait, & voyant la nature du terroir qui est humi- les ruses de la bête renfermée dans de, il croit que cette eau, parce son enceinte, à la réserve seulement qu'elle est claire, n'a pu remplir d'une entrée par où il pourroit cette capacité qu'avec beaucoup de avoir passé, en revenant des taillis & de. To ut veneur qui trouve un ou des gagnages, il doit lancer son

chien sur le cerf, & l'obliger, s'il est possible, de fausser jusqu'au fort, devant toujours présumer que ces voies l'emportent, & par ce moyen on sçait l'art de le détourner. Quand le veneur veut *quêter* un cerf au *gagnage*, il faut que le soir, veille du jour qu'il veut aller en chasse, il regarde par quel endroit il pourra le lendemain venir à bon vent, observant de choisir pour cela un arbre sur lequel il puisse découvrir de loin toutes les bêtes qui seront dans le taillis. Cette précaution prise, il faut qu'il se leve le lendemain deux heures avant le jour; & avant que d'arriver au taillis; il laisse son chien dans quelque maison prochaine, afin de s'en servir, s'il se trouve en avoir besoin. Etant arrivé & montant sur l'arbre remarqué, il promènera sa vue sur tout le taillis; & si quelque *cerf*, qui lui plaît, se présente à ses yeux, il en observe la tête, & ne bouge de son poste, qu'il ne le voie rembucher au fort; & lorsqu'il le verra au couvert, il aura soin de remarquer l'endroit par où il entre, & de le marquer par le moyen de quelque arbre ou de quelque autre chose. Cela fait, & une heure après qu'il sera descendu de son arbre, il prendra son chien, & ira détourner le cerf, observant de n'y point aller plutôt, à cause que les cerfs font quelquefois leur ressui au bord du fort. Toutes les fois qu'on *quète* au cerf, on ne le prend pas toujours; c'est ce qui fait qu'on est obligé de le *quêter* une seconde fois. Dans l'été on ne *quète* point le cerf dans les hautes futaies, à cause des mouches qui l'incommode; il cherche, pour s'en garantir, les petits forts qui sont près des gagnages. Voyez les *Amusemens de la chasse*.

QUEUE, mesure pour les liquides en usage dans plusieurs provin-

ces de France. A Orléans, Blois, Nuits, Dijon, Mâcon, la *queue* contient quatre cents vingt pintes, mesure de Paris. . . . *Queue*; on appelle ainsi le dernier bout d'une pièce d'étoffe ou de toile, lorsqu'elle n'a point été entamée, au contraire du premier bout que l'on nomme *chef*, *tête* & *cap*. . . . *Queue de rames*; on appelle ainsi, dans les métiers à fabriquer de la gaze brochée, ce qui tient les fourches, c'est-à-dire, les ficelles qui passent sur les poulies du cassin.

QUEUE, se dit des manches de plusieurs instrumens d'agriculture, comme la *queue* de la charrue, c'est la partie par laquelle on la tient. Quand on laboure la terre, on l'appelle ordinairement *le manche*. Cette partie se place derrière la charrue; elle est composée de deux pièces de bois, grosses, chacune presqu'comme le bras par le bas, & par le haut, environ comme le poignet, recourbées à cette extrémité, & plantées comme les cornes sur la tête d'un bœuf. La *queue* d'une charrue doit être de bon bois pour résister à la force des bras de celui qui appuie dessus pour enfoncer le soc dans la terre, & le conduire à droit sillon.

Les botanistes appellent la *queue* des fleurs, pédicules, en parlant de certaines fleurs, comme tulipe, lys, narcisses. On appelle *queue*, quand elles sont cueillies, ce qu'on appelle *tige* dans ces mêmes fleurs, lorsqu'elles sont encore sur pied.

QUEUE, *Grosse queue*; c'est une espèce de poire que la *Quintinie* met dans le troisième rang des bonnes, c'est-à-dire, de celles qui ont un grand parfum, mais qui sont sujettes à l'avoir enfermé dans une chair extrêmement dure, pierreuse & pleine de marc.

QUEUE DE POURCEAU, plante qui pousse une tige à la

hauteur d'environ deux pieds , ramusee & cannelée. Ses feuilles sont plus grandes que celles du fenouil , divisées en trois parties , dont chacune se subdivise en trois autres semblables à celles du chiendent ; car elles sont étroites , longues & plates. Au plus haut des tiges , croissent des ombelles fort larges , garnies de petites fleurs jaunes , à cinq feuilles disposées en roses. Ses fleurs sont suivies de fruits , composés chacun de deux semences presque ovales , rayées sur le dos , avec les bords aiguës en feuilles , d'un goût acre & un peu amer. Sa racine est grosse , longue & noire par le dehors , verdâtre par devant , rendant , lorsqu'on y fait des incisions , un suc jaune , d'une odeur de poix. La racine de *queue de porceau* , & son suc , sont propres pour l'asthme , pour la toux , la rétention d'urine , &c. Cette plante croit sur les montagnes fort ombragées , & dans les lieux marécageux.

Les *queues* de bœuf & de veau , en cuisine , se servent en hochepot ; mais on met les légumes avec la *queue de veau* , parce qu'elle n'est pas dure à cuire. Les *queues de veau* se servent aussi , étant cuites , à la braise , comme la langue de bœuf , avec différens ragouts de légumes ; telles se servent aussi à la sainte-Menehould , sur le gril. La *queue de mouton* se sert aussi cuite à la braise , comme la langue de bœuf , & la *queue d'agneau* , de même.

QUEUX , espèces de pierres très-dures , sur lesquelles on aiguise les instrumens tranchans. Il y en a de propres pour les couteaux , d'autres pour les ciseaux , d'autres pour les rasoirs , &c... Les tanneurs nomment *queux* ou *queuxe* , une pierre à aiguïser qui sert au quioffage des cuirs.

QUIBUS , espèce de myrobolans qu'on appelle autrement *chépule* ,

QUIBOQUET , instrument composé de deux petits morceaux de bois , dont l'un traverse l'autre , à angles égaux , & dont les menuisiers se servent pour voir si les mor-toises sont taillées quarrément.

QUILLAGE , en terme de commerce de mer , est un certain droit qu'on fait payer , dans les ports de France , aux vaisseaux marchands qui y abordent pour la première fois.

QUILLE , en terme de construction de marine , est la maîtresse pièce de bois d'un vaisseau qui régné depuis la poupe jusqu'à la prouë ; elle est la base où toutes les autres pièces sont attachées. *Quille* est aussi un instrument dont se servent les gantiers. Il est de bois dur & poli , d'environ dix huit pouces de long , ressemblant à une véritable quille , si ce n'est qu'il est beaucoup plus menu par le haut. Il sert à allonger les doigts des gants pour leur donner une meilleure forme.

QUILLETTE , en terme d'agriculture , se dit des osiers que l'on plante. Planter des *osiers en quillettes* ; ce sont des osiers longs d'un pied , gros comme le petit doigt , aiguës par le bout le plus gros , & que l'on fiche ainsi en terre de la profondeur d'un demi-pied.

QUILLOT , mesure pour les grains , en usage à Constantinople , à Smyrne , & autres Echelles du Levant. Il en faut quatre & demi pour faire la charge de Marseille , huit pour la salme de Malte , deux pour le sac de Livourne , quatre pour troishémines & demie de Gènes , deux environ pour la fanégue de Barcelone , & six pour le cassis d'Alicante. Les *quillots* des autres Echelles du Levant varient entr'elles de quelque chose ; mais dans la vente des grains , on les réduit toutes à la mesure de Constantinople.

QUILO, monnoie d'argent des états du grand duc de Florence. Elle vaut cinquante-trois sols quatre deniers, monnoie du pays.

QUINCAILLERIE, ou **CLIN-CAILLERIE**, terme qui, en général, désigne toutes les espèces de marchandises de fer, de cuivre & d'acier ouvré qui entrent dans le commerce de la mercerie. Les villes & les pays de l'Europe, qui fournissent le plus de *quincaillerie*, sont Saint Etienne en Forez, Thiers en Auvergne, Moulins, Langres, Châtellerault, Liège, Aix-la-Chapelle, Nuremberg, Francfort, & autres villes d'Allemagne. Londres, Birmingham & autres endroits d'Angleterre en fournissent aussi. La plupart des ouvrages de *quincaillerie* sont d'une nécessité indispensable, & absolument nécessaires; aussi le commerce de cet article souffre-t-il rarement de vicissitude. Il faut une guerre extrêmement longue, pour y apporter une certaine diminution. La *quincaillerie* angloise est sans contredit la plus fine, la mieux travaillée & la plus parfaite. Malgré cela, on la donne à assez bon marché; effet de l'économie des Anglois dans la main-d'œuvre. La *quincaillerie française* tient le second rang. Il y en a même certaines d'aussi parfaites que celle d'Angleterre; mais on ne peut donner cette même qualité au même prix; de-là la préférence que la *quincaillerie angloise* obtient toujours sur la nôtre. Il vient de s'établir, à Châtillon sur Loire, une manufacture qui se flatte d'imiter la plus belle *quincaillerie angloise*, & au même prix. Pour la *quincaillerie* d'Allemagne, c'est la plus commune & la moins chère de toutes, & par conséquent celle dont il se débite le plus. Les marchands *quincailliers* sont, à Paris, du corps de la mercerie. Les maîtres vanniers

ont aussi cette qualité dans les lettres-patentes de leur érection.

QUINCONCE, figure d'un plant d'arbres, posés en plusieurs rangs parallèles, tant selon la longueur, que selon la largeur; en telle sorte toute fois que le premier du second rang commence au centre du quarré qui se forme par les deux premiers arbres du rang, & les deux premiers du troisieme qui marque une figure d'un cinq au jeu des cartes. La plus belle maniere de planter les arbres pour faire un bosquet, est en *quinconce*. Nos *quinconces* se font de même que ceux des anciens, à l'exception du cinquieme arbre qui est au milieu.

QUINETTE, sorte de camelot, quelquefois tout de laine, & quelquefois mêlé de poil de chèvre, qui se fabrique à Lille en Flandre, ou aux environs, & à Amiens. Celui de Lille a deux tiers de large, & celui d'Amiens n'a que demi-aune. L'Espagne en consomme beaucoup.

QUINQUE-PORTE; c'est un filet admirable pour tendre en toutes sortes d'eaux; il est quarré, & ressemble à une cage. On le tend dans une riviere ou dans un étang, soit que l'eau en soit rapide ou dormante.

QUINQUINA, écorce d'un arbre nommé *kina-kina*, ou *cannaperida*, qui croît sur des montagnes voisines de la ville de Loxa, dans la province de Quito, aux Indes occidentales. Sa grandeur approche de celle du cerisier; ses feuilles sont rondes, dentelées; sa fleur est longue, & de couleur rougeâtre; il lui succede une gousse qui contient une amande blanche & plate. On distingue deux sortes de *quinquina*, l'un sauvage, & l'autre cultivé. Ce dernier est toujours préféré. Les Indiens depuis longtemps connoissent la vertu fébrifuge de cette écorce; & ils avoient grand soin d'en faire un mystère;

aux Européens, lors de leur invasion dans leurs terres; mais en 1640 la reconnoissance d'un de ces Indiens le porta à en faire part au gouverneur de Loxa. Ce remede ne tarda pas à acquérir la réputation qu'il méritoit, par la guérison prompte qu'il opéra d'une fièvre tierce violente, que la femme du vice-roi de Lima avoit depuis longtemps. En 1649 le *quinquina* fut apporté en Espagne par le même vice-roi; & dans la même année, le cardinal de Logo & le provincial des Jésuites le firent connoître au reste de l'Europe. Cette drogue, après un succès étonnant, tomba dans le discrédit, soit par le prix exorbitant que la société y mettoit, soit aussi par l'ignorance de la vraie maniere de l'administrer. En 1679, le chevalier *Talbot*, Anglois, trouva une nouvelle façon de la préparer, plus efficace & moins dispendieuse, & la remit en vogue. L'Europe entière doit à la libéralité de Louis XIV, & à son amour pour le bien-être de l'humanité, le secret du chevalier *Talbot*. Depuis cette époque, les médecins ont fait de nouvelles découvertes à ce sujet; & ce remede est, pour ainsi dire, porté à sa perfection. On vend le *quinquina* en écorce ou en poudre. Le premier doit être choisi d'une substance compacte, sec, de couleur rougeâtre, approchant de celle de la canelle, d'une odeur forte & d'un goût amer; quant à celui en poudre, le parti le plus prudent est de le prendre chez les marchands, dont on soit assuré de la probité. Voyez sur le *Quinquina*, le *Dictionnaire de santé*.

QUINT, cinquieme partie d'un tout divisé en cinq parties égales. Quatre sols est le quint de vingt sols; & dans les parties aliquotes, il se marque ainsi.

QUINT; en jurisprudence, le

droit de quint est un droit seigneurial qui met le seigneur dominant d'un fief en état d'exiger la cinquieme partie du prix d'un fief mouvant de lui, lorsqu'il est vendu, ou qu'il y a de ce fief une mutation équipollente à vente. Le *droit de quint* du prix des fiefs est dû dans tous les cas où la mutation des héritages roturiers donne ouverture à des droits de lods & ventes.

QUINT, terme en usage dans l'Amérique espagnole, & dont on se sert pour désigner, le droit de cinquieme que le roi d'Espagne prend sur tout l'or, l'argent, les pierres précieuses, &c. qui se tient des mines des Indes de sa domination.

QUINTAL, poids de cent livres. Ce terme est plus en usage dans la Provence, le Languedoc, le Dauphiné, le Lyonnais, l'Auvergne, & autres provinces méridionales de France, que dans les autres où l'on se sert de celui de *cent pesant*. Le *quintal* est par tout de cent livres, mais il n'est pas égal par-tout. Il varie quelquefois de cinq, de dix, & même de vingt pour cent; & cela relativement au poids de la livre du pays, comparée à celle de poids de marc. Par exemple, le *quintal* de Marseille ne pèse que quatre-vingt-trois livre un tiers environ de Paris; & le *quintal*, poids de marc, fait cent vingt livres environ de Marseille. Il faut exactement observer, soit dans les ventes, soit dans les achats, soit dans les marchés pour les voitures, de stipuler le genre du *quintal* qu'on entend, pour éviter toutes difficultés, lors de la livraison & du paiement. Sur mer, en fait de fret & de nolis, la livre n'est comptée que pour cinq onces, poids de marc, ce qui réduit le *quintal* à quatre-vingt-seize livres *Quintal*; charger au *quintal*, c'est, sur la Méditerranée, prendre les marchandises de plu-

Meurs négocians pour compléter le chargement du navire. Sur l'Océan, on dit, *charger à cueillettes*.

QUINTE, ou **QUINTIN**, toile très-fine qui se fabrique à Quintin en Bretagne, ou aux environs.

QUINTÉE : une barre ou lingot d'or ou d'argent *quintés*, sont ceux qui ont été essayés par les commis royaux.

QUINTEFEUILLE, plante qui pousse des tiges longues, grêles, velues, flexibles. Ses feuilles sont oblongues, crenelées en leurs bords, velues, rangées en main ouverte, cinq sur la même queue. Ses fleurs sont composées de cinq petites feuilles jaunes, disposées en roses, soutenues par un calice découpé en dix parties, cinq grandes & cinq petites, rangées alternativement. Son fruit est composé de plusieurs semences ramassées en manière de tête, enveloppées par le calice. Sa racine est grosse comme le petit doigt, longue, noirâtre en-dehors, rouge en-dedans, & d'un goût astringent. Cette plante est vulnérable & astringente. On emploie sa racine fort utilement dans les décoctions astringentes, pour le crachement de sang, & pour toutes fortes d'hémorrhagies. On assure qu'un gros de lapoudre de la même racine, prise dans un verre d'eau, avant l'accès, emporte les fièvres intermittentes. Il y a plusieurs autres espèces de *quintefeilles*; elle a été appelée ainsi, parce que la plupart de ces espèces ont cinq feuilles sur la même queue. Cette plante aime les lieux aquatiques, & fleurit en Mai & Juin.

QUINTELAGE, terme de marine, dont on se sert dans quelques endroits, pour signifier ce qu'on nomme plus communément le *lest*. *Quintelage* signifie, en basse Bretagne, ce qu'il est permis à chaque

matelot d'embarquer pour son propre usage. Ailleurs il se nomme *matelotage*.

QUINTESENCE, extrait le plus épuré & le plus subtil, tiré des plantes, ou autres corps naturels, par le moyen du feu. Il y a de la *quintessence* de romarin, d'anis, de cannelle, &c.

QUINZAINE; c'est ce qui est marqué de quinze unités. On dit une *quinzaine* de pistoles, une *quinzaine* d'écus, &c.

QUINZE, nombre composé de trois fois cinq, &c. En chiffre arabe, il s'écrit ainsi (15); en chiffre romain (XV); en chiffre françois (xv).

QUINZIEME, partie d'un tout divisé en quinze portions égales. *Quinze sols* sont les trois quarts de la livre de vingt sols, & le *quinzieme* de vingt sols est un sol quatre deniers; en fraction on désigne les *quinziemes* de cette façon, $\frac{1}{15}$, $\frac{2}{15}$, $\frac{3}{15}$, &c.

QUIOSSAGE, en terme de tanneur, se dit des cuirs qui ont passé sous la quioffe. Le *quiossage* des cuirs ne se fait qu'après qu'ils ont été lavés & écharnés à la rivière. Les mégissiers se servent du même terme, à l'égard des peaux qu'ils préparent. . . . *Quioffé*; un cuir *quioffé*, est celui sur lequel on a fait passer la *quioffe* étant sur le chevalet. . . . La *quioffe* est une espèce de pierre à aiguiser, dont les tanneurs & les mégissiers se servent pour préparer les peaux & les cuirs. . . . Les *quioffer*, c'est les frotter à force de bras sur le chevalet, avec la *quioffe* pour faire sortir toute la chaux & les ordures qui peuvent être restées du côté de la fleur, c'est-à-dire, du côté où il étoit le poil ou la laine.

QUIRAT, petit poids d'Egypte dont il en faut seize pour faire la drame.

QUITTANCE, écrit par lequel on reconnoît avoir reçu de son débiteur ce qu'il devoit, ou par lequel on décharge quelqu'un d'une chose qu'il s'étoit obligé de faire. On *quittance* les mémoires, les factures, &c. On dit aussi, y mettre l'*acquit*; les obligations ou autres actes qui ont minutes, se *quittancent* au dos de la minute, & la grosse se rend à ceux qui les acquittent. On fait aussi quelquefois des *quittances* particulières, c'est-à-dire, détachées des actes qui les occasionnent.

QUITTE; c'est celui qui a payé, & qui ne doit rien.

QUITTER : Donner *quittance*. On ne se sert volontiers de ce terme que dans les occasions où le créancier fait un sacrifice. On dit, *payez moi comptant, & je vous quitte*

de la moitié de ce que vous me devez.

QUOTIENT : terme d'arithmétique, qui exprime le nom provenant de la partition ou division qui se fait d'un plus grand nombre par un plus petit, & qui fait connoître combien le plus petit est compris de fois dans le plus grand, ou combien de fois le partiteur ou diviseur est contenu dans le dividende, ou nombre à diviser. Le *quotient* de quinze divisé par trois est *cinq*. Ce terme est tiré du mot latin *quoties*, qui signifie combien de fois tel nombre inférieur est-il dans un autre supérieur? Par exemple, si l'on demande combien *trois* est de fois en *quinze*? on répondra, *cinq*, parce que *cinq* fois *trois* font *quinze*.





R A B

R A B

RABAI, terme opposé à *enchère*. Faire une adjudication au *rabais* ; c'est lorsqu'on publie en justice quelques ouvrages à entreprendre, ou des réparations à faire, & qu'on adjuge l'entreprise à celui qui offre de la faire au moindre prix... *Rabais*, dans le commerce, est la diminution qui se fait sur la valeur de quelque chose.

RABAT DE COULEUR ; *en terme de teinture*, c'est la façon qu'on donne à une étoffe pour diminuer la vivacité de sa couleur.

RABATTRE, c'est diminuer quelque chose sur le prix qu'on avoit d'abord demandé.... *Rabattre*, *en terme de tireur d'or*, c'est, par le moyen d'un rouet, faire passer sur la rochette le trait qui est autour de la bobine.

RABATTRE ; *en terme de laboureur*, c'est rouler, adoucir, applanir la terre, lorsqu'elle est mouillée, & que les avoines sont levées. On dit, *rabattre les avoines*.... *Rabattre*, *en terme de chasseur*, c'est lorsqu'un limier ou un chien courant tombe sur les voies d'une bête qui va de tems, qu'il s'en *rabat* & remonte, & en donne connoissance à celui qui le mene.

RABLE, c'est la partie du lièvre & du lapin qui est vers les reins entre le train de devant & celui de derrière ; c'en est la plus délicate partie.

RABOT, instrument dont les ouvriers en bois se servent pour l'unir & pour le polir. Cet outil est composé de trois pièces, deux de bois, & une de fer. La princi-

pale en bois s'appelle le *fust* ; c'est une espèce de billot, plus ou moins long & large, & dont la face inférieure doit être extrêmement polie. Au milieu du fust est une entaille diagonale, & qui le traverse en entier, & dans laquelle on place d'abord le fer tranchant, & ensuite un coin de bois pour l'arrêter. La forme du *rabot* varie relativement aux ouvrages que l'on veut polir. Outre les *rabots*, dont on vient de parler, il en est nombre d'autres, à l'usage de plusieurs ouvriers, mais qui n'ont rien de commun avec ceux-ci, que le nom, leur forme étant tout-à-fait différente.

RABOUGRI, *en jardinage*, c'est un arbre nain & mal-fait, qui ne pousse presque point, ou ne pousse que des jets forts petits, menus, courts, tortus avec de petites feuilles recroquevilleés, d'ordinares pleines de pucerons & de fourmis. Il se trouve de ces sortes d'arbres parmi les pêchers & les pruniers. Ce sont des arbres à arracher. Dans les forêts des bois qui ne sont pas de belle venue, qui sont étêtés, ébranchés, qui ne profitent pas bien, qui ont le tronc court, noueux & raboteux, sont des bois *rabougris*. L'ordonnance défend de deshonorner les arbres, de les étêter ; car cela les *rabougri*. Les bois se *rabougrissent*, quand ils ne sont pas coupés en bonne saison ; le soleil les brûle.

RABOULIERES, *en terme de chasse*, ce sont des creux à l'écart où la lapine fait ses petits, afin d'empêcher qu'ils ne soient mangés par les gros lapins.

RACAILLE, terme vulgaire qui signifie marchandise de rebut.

RACHETER ; c'est acheter une seconde fois une étoffe , ou autre chose , dont on s'étoit défait après l'avoir achetée.

RACINAGE ; *en terme de teinture* , c'est le bouillon ou la décoction de la racine , écorce & feuille de noyer , & coque de noix.

RACINAUX D'UNE GRUE , sont les huit extrémités des quatre pièces de bois qui composent son empatement . . . Les *racinaux* d'un pont , ou de quelque autre bâtiment qu'on construit sur pilotis , sont de grosses pièces de bois , posées de champ , qui servent comme de fondement . . . On nomme aussi *racinaux* les petits poteaux ou pièces de bois dans lesquels sont assemblées les longues traverses qui sont les auges ou mangeoires des écuries.

RACINE , partie des arbres , plantes ou herbes , qui reçoit d'abord le suc de la terre , & qui le distribue ensuite à toutes les autres. Cette partie , qui est ordinairement fibreuse , & couverte d'une écorce plus ou moins épaisse , se trouve presque toujours cachée sous la terre , y en ayant peu qui paroissent au-dehors. La culture qu'on donne aux productions de la terre , agit principalement sur les *racines*. Les labours , les arrosements , les améliorations ont un rapport plus immédiat , à cette partie des plantes , qu'à toute autre. Il y a cinq choses à considérer dans la *racine* d'une plante , la peau ; la paranymphe , le corps ligneux , les insertions & la moëlle. Il n'est pas de notre sujet d'entrer dans le détail de toutes ces singularités observées par les botanistes , & qui leur ont servi à caractériser certains genres de plantes. On range les *racines* sous deux classes relativement à la direction

qu'elles prennent en terre. Les *racines* mises dans la première sont appelées *pivotantes* ; celles de la seconde *rempantes*. Les premières s'enfoncent presque perpendiculairement dans le terrain ; les autres s'étendent suivant une direction presque horizontale. Les *racines* , qui sortent immédiatement de la semence , sont toujours du genre des *pivotantes* ; elles pénètrent perpendiculairement dans la terre , jusqu'à ce qu'elles trouvent le sol trop dur. Ces *racines pivotantes* , quand la terre , facile à percer , a du fond , pénètrent quelquefois à plusieurs brasses de profondeur , à moins qu'on ne les coupe ou qu'on ne les rompe , soit de dessein prémédité , soit par accident ; car alors elles changent de direction. Ce sont ces *racines pivotantes* qui changent de direction , ou plutôt les rameaux qui ne sortent , & qui s'étendent horizontalement , qui sont des *racines rempantes* ; elles sont d'autant plus vigoureuses , qu'elles sont moins profondes en terre. Les plus fortes se trouvent à la superficie dans cette épaisseur de terre qui est remuée par la charrue. Ces *racines rempantes* s'éloignent quelquefois assez considérablement de la plante qui les a produites ; alors elles deviennent si fines , qu'elles échappent à la vue , sur-tout quand elles ont pris la couleur de la terre qui les environne , ce qui arrive ordinairement.

RACINE , se dit aussi des plantes dont la *racine* , ou la partie cachée sous la terre est bonne à manger , telles que sont les carottes , les panais , les betteraves , les navets , &c. Voyez , à leurs articles , la vertu , la propriété de chacune de ces herbes & plantes potagères , & la manière de les apprêter en cuisine . . . Il y a plusieurs sortes de *racines* qui entrent dans le commerce , dont le plus grand nombre fait partie du

commerce des marchands épiciers & droguistes. Les unes sont propres pour la médecine, les autres pour la teinture; plusieurs pour les épices, & quelques-unes pour divers usages.

RACINE, *en terme de teinture*, se dit de la couleur fauve, qui est une des cinq matrices, & qui se fait avec l'écorce ou la feuille, ou la coque du fruit de noyer; l'écorce s'emploie en hiver; les feuilles, quand la noix n'est pas encore bien formée, & enfin la coque lorsqu'elle est encore verte. On dit, *raciner une étoffe*, pour dire lui donner la couleur fauve.

RACINE *sentant la rose*; c'est une plante qui vient dans les lieux pierreux sur les hautes montagnes, elle fleurit en Mai; elle est bonne pour le mal de tête: on l'applique sur le front & sur les tempes, après l'avoir arrosée d'eau rosée.

RACLER; c'est raser quelque chose, en ôter quelques inégalités, ou ce qui est superflu. Les parcheminiers & corroyeurs *raclent*, ceux-ci leurs cuirs, les autres les peaux des animaux dont ils font leur parchemin & leur vélin. . . . *Racler*, *en terme de mesureur de grains*, signifie ôter, avec la *racloire* ou *radoire*, ce qu'il y a de trop de grain sur les minots, boisseaux & autres mesures, lorsqu'elles ne doivent pas être données combles. . . . *Racler la tranche d'un livre*, *en terme de doreur & de relieur*, c'est l'unir, avec le *racloir*, pour le préparer à la dorure. . . . Le *racloir* des chauderonniers est leur grattoir; celui des tonneliers est leur effette. Les ébénistes & les menuisiers ont aussi leur *racloir*.

RACCORDER. *En terme de fontainier*, *raccorder des tuyaux*, c'est les joindre l'un à l'autre avec du ciment. Ce n'est qu'à l'égard des tuyaux de plomb, qu'on joint à

une conduite de grès, pour la joindre à une décharge d'en-haut ou d'en-bas, & qui est l'endroit où est la soupape. *Raccorder* se dit aussi, *en ce sens*, pour la même conduite, qu'on rapporte au réservoir, quand il y faut des tuyaux de plomb.

RACOURS se dit des étoffes de laine, qui, au retour de la teinture & de l'apprêt, se trouvent racourcies & diminuées de leur longueur. Cela provient ordinairement de ce que les étoffes étant en blanc, ont été trop tirées, ou parce qu'elles ont été mal fabriquées. Les manufacturiers doivent tenir compte aux marchands du *racours* qu'essuient les étoffes.

RADE, lieu d'encrage, à quelque distance de la côte, où les navires viennent mouiller.

RADICULE: *en terme de botanique*, c'est une petite pointe, qui se trouve dans toutes les graines, qui est l'embryon ou le commencement de la racine. M. Grew l'a découverte, par le moyen du microscope.

RADIÉ, nom qu'on a donné, dans l'académie des sciences, à des fleurs rondes & planes, composées d'un disque, & d'un simple rang de feuilles languettes & pointues, arrangées tout autour, à la manière des rayons.

RADIX, plante qui ressemble assez, pour le goût & pour la forme, à la rave; mais elle en diffère en plusieurs choses. Sa feuille est plus large, plus renversée sur terre, & moins découpée. Son navet est aussi tout différent, & sa chair est plus ferme. Il y a le *petit radix* de tous les mois, blanc & long, le *petit radix* gris & long, le *petit radix* noir d'été, long; le *radix* de la grande espèce; le *gros radix* noir d'hiver; le *gros radix* blanc d'hiver, & le *radix* d'Italie.

Le *petit radix* de tous les mois se sème sur couche, comme la rave hâtive, & s'élève de même. Le second, qui est le *petit radix blanc & long*, se sème sur couche & sur terre, comme le précédent, & est aussi hâtif. Il est moins tendre, mais un peu plus piquant. Il est bon toute l'année, & il le faut arroser dans les mois de chaleur. Le troisième, qui est le *petit radix gris*, est de la grosseur du doigt, comme le précédent, d'une forme allongée. Il se sème en terre, & est d'un goût plus relevé. On peut en avoir tout l'été. La quatrième, qui est le *petit radix noir d'été*, a la forme plus allongée que celui dont on vient de parler. Sa chair, plus dure & plus sèche, a un goût de noisette, sa peau est tout-à-fait noire. Il est assez difficile d'avoir de sa véritable graine. Le cinquième, qui est le *radix* de la grande espèce, est de la grosseur d'un petit œuf, & a la forme allongée. Sa peau & sa chair sont très-blanches. Il est tendre, doux, d'un goût peu relevé, sujet à être verveux, & n'est bon qu'en automne. Il demande une terre fort légère. Le sixième est le *gros radix noir*, ou le *radix de Strasbourg*. Sa peau est dure. Il est gros comme le poignet, allongé à proportion. On le sème en Juin. Sa chair est dure & sèche, d'un goût très-piquant. Il est bon tout l'hiver. Le septième est le *gros radix blanc*, qui ne diffère du précédent, que par sa couleur. Il est d'un blanc sale, & d'un goût plus doux. Le huitième, qui est le *radix d'Italie*, quand on peut en avoir de la graine, vient assez bon pour surpasser tous les autres. Il est long de six à huit pouces, & gros d'un pouce, d'un blanc éclatant, tacheté de quelques ombres rouges du côté de la tête. Sa chair est transparente, douce, tendre & cassante, avec beaucoup

d'eau. Il lui faut une terre meuble, terrautée & bien arrosée. On le sème depuis le printems, jusqu'à l'automne; mais il veut être à l'ombre, dans les mois de chaleur. Toutes ces espèces se multiplient de graine, qui est plus rouge & plus petite que celle de la rave. Les *radix* ne sont bons, en cuisine, que pour servir crus; c'est un hors-d'œuvre fort commun, au commencement du dîner, à côté d'une soupe.

RADOIRE, ou **RACLOIRE**, instrument de bois; d'environ deux pieds de long, fait à-peu-près comme une règle, & dont un des côtés est plat, & l'autre un peu convexe. On s'en sert pour *rader* les mesures de grains, quand elles sont pleines, afin de mettre au niveau le grain, avec le bord de la mesure, c'est qu'on appelle *mesurer ras*. Le côté convexe de la *radoire* ne sert que pour l'*avoine*, parce que ce grain étant très-long, il seroit difficile de le mesurer juste autrement.

RAFFES, rognures des peaux que les tanneurs & les mégissiers ont préparées.

RAFFINAGE se dit de la purification des métaux, du sucre, du sel, du soufre & du salpêtre.

RAFFINERIE, lieu où l'on raffine. Il est peu de royaumes qui n'ayent des *raffineries*, pour presqu'un tous les articles susceptibles de raffinage.

RAFFUTER un chapeau, c'est le raccommoder en entier.

RAFLE, espèce de filet, dont se servent les oiseleurs, pour prendre de nuit les oiseaux dans les bois. Si cette chasse donne un peu de peine, par rapport à l'équipage qui y est nécessaire, & au froid qu'on y endure quelquefois, on peut dire aussi qu'en récompense, & en peu de tems, elle dédommage bien

de cette fatigue ceux qui veulent la prendre, pour le bon nombre d'oiseaux de plusieurs sortes qu'on y prend. C'est pour l'ordinaire dans les bois qu'on prend ce passe-tems... Il y a aussi un filet pour prendre le poisson, nommé *rafle*, avec lequel, quand il est bien fait & bien tendu, soit dans une grande, soit dans une petite rivière, pourvu que l'eau ne soit pas trop rapide, on prend une prodigieuse quantité de poissons.

RAFRAICHIR : c'est réparer ou raccommoder quelque chose. On le dit volontiers des étoffes auxquelles on donne un nouveau lustre.

RAFRAICHIR une racine, en jardinage, c'est couper tout de nouveau, mais si peu que rien, l'extrémité de cette racine, qui ayant été coupée quelque tems auparavant, s'étoit un peu séchée, parce qu'on n'en avoit pas planté l'arbre assez tôt; & sans doute que cette racine s'en doit mieux porter, quand l'arbre est planté aussi-tôt que la racine est taillée.

RAGE, maladie à laquelle sont sujets les chiens de chasse & les autres. Sous ce mot de *rage*, on en comprend sept espèces, dont il y en a deux d'incurables, sçavoir la *rage chaude* & la *rage courante*. La première est un poison qui les mine de telle manière, qu'en peu de tems ils en meurent; & elle se connoît à leur queue, qu'ils portent toute droite; & lorsqu'on les voit se ruer indifféremment sur toutes sortes d'animaux, sans regarder où ils se jettent, & enfin à leur gueule, qui est noire, sans aucune écume. La seconde, qui n'est pas si dangereuse, se remarque à leur manière de se jeter sur les chiens, qui sont les seuls à qui il en veulent pour lors, épargnant l'homme & les autres animaux. Ils portent la queue entre les jambes, marchent

comme fait un renard. Ces deux espèces de *rages*, comme on l'a dit, ne se peuvent guérir; mais on peut apporter des remèdes aux suivantes, qui sont la *rage muë*, la *rage tombante*, la *rage endormie*, la *rage efflanqué*, & la *rage rhumatique*.

RAGOT, terme qui se dit des chevaux qui ont les jambes courtes, la taille enfoncée, & large du côté de la croupe. Un cheval *ragot* est plus propre pour la selle que pour le trait. On en voit aussi plus mettre à cette usage qu'à d'autres... *Ragot*, en terme de chasse, se dit d'un sanglier qui sort de compagnie, quand il a deux ans.

RAGOUT. En cuisine, on en fait de plusieurs sortes. Les alimens les plus simples & les plus faciles à apprêter, sont préférables à tous les autres, parce qu'ils sont plus légers, plus faciles à digérer, & qu'ils produisent des humeurs plus tempérées. Ceux qu'on accommode de mille manières différentes, en y prodiguant les épices & les assaisonnemens, pour en relever le goût, sont pernicieux pour la santé, parce qu'ils excitent chez nous des fermentations violentes, qui corrompent nos humeurs, qui font perdre aux parties solides du corps leur vertu de ressort, & enfin qui détruisent les principes de la vie : aussi voyons-nous ceux qui ne connoissent point cette pernicieuse délicatesse, & qui se contentent des mets les plus simples, jouir d'une santé beaucoup plus parfaite que ceux dont les tables sont les plus délicates & les mieux servies.

RAGRÉER, terme de jardinier, qui se dit des branches des arbres qui ont été sciées. C'est couper, avec la serpette, la superficie de cette partie sciée, & comme brûlée par le mouvement de la scie. Il faut *ragréer* les parties sciées, parce qu'elles pourroient autrement, &

ne se recouvriroient jamais , dit la Quintinie.

RAGUET , forte de petite morue verte , qui tient le troisième rang dans le triage que l'on fait , en Bretagne , des différentes espèces de morues , & le quatrième , en Normandie .

RAIE , en terme d'agriculture , se dit de la séparation qui est entre deux sillons , & qui se fait quand on laboure .

RAIE , poisson de mer , cartilagineux , fort plat & fort large , d'une apparence hideuse . On pêche encore une espèce de raie , qu'on appelle *raie bouclée* , beaucoup plus petite que les autres , mais meilleure . La raie contient des sucres visqueux , qui la rendent difficile à digérer ; mais elle nourrit beaucoup , & produit un aliment solide & durable , parce que ces mêmes sucres s'attachent aux vésicules des fibres , de manière qu'ils ne s'en séparent ensuite que difficilement . La raie , pour produire de bons effets , & pour être plus agréable au goût , ne doit point être trop fraîche .

RAIFORT , plante dont il y a deux espèces , le cultivé & le sauvage . Le raifort cultivé est une plante qui vient dans les jardins potagers , qu'on retire de terre au printemps , pendant qu'elle est tendre , succulente , facile à rompre & bonne à manger . On la connoît à Paris , & dans plusieurs provinces , sous le nom de *rave* ; mais dans le Limosin & dans l'Auvergne , on ne donne le nom de *rave* qu'à une espèce de gros navet qu'on y mange , qui est rond , large & plat , appelé en latin *rapa* , ou *rapum* . Cependant , pour se conformer à l'usage , on n'en parlera que sous le nom de *rave* . Le raifort sauvage est , suivant Tournefort , une plante à placer entre les

espèces de cochléaria . Sa racine est grosse & longue , rempante , blanche , d'un goût fort âcre & brûlant . Elle croît dans les jardins , dans les lieux humides . On rase la racine pour en assaisonner les viandes . Quelques-uns l'appellent la moutarde des Allemands . Sa racine est apéritive chaude , desiccative , incisive , atténuante , & a presque les mêmes vertus que la précédente , mais dans un degré plus fort .

RAIMONDE , tulipe blanche & rouge .

RAIN , se dit des forêts & des bois . Rain de bois ou de forêts est l'orée d'un bois , un lieu qui est tout près d'un bois ou d'une forêt . C'est de la signification de rain , pris pour rameau , qu'on dit aussi rain , dans les ordonnances des eaux & forêts , qui signifie les lisières , les bords des forêts & les terresquelles bornent . L'ordonnance défend de tenir des atteliers , pour façonner des bois , au rain des forêts , c'est-à-dire , à l'orée , ou à la lisière & aux lieux voisins des bois .

RAIPONCE , plante qui est une espèce de campanule . On mange la raiponce en salade , au printemps . Il y en a quatre espèces , dont trois n'entrent aucunement dans les aliments . Celle dont on mange la feuille & la racine , est mêlée avec la mâche . Cette plante est saine , & d'un goût qui tient un peu de la noisette . Elle est rafraîchissante , & on en emploie la décoction dans les commencemens de maux de gorge . Elle vient sans culture ; mais quand elle est élevée dans les jardins , elle en est plus tendre . On la place dans une terre fraîche , douce & un peu ombragée . On la sème au mois de Juin . Sa graine est si menue , qu'il faut la mêler avec de la sciure de bois , & la semer fort claire . Plein un dé suffit pour une grande planche ,

Elle demande d'être terreautée, jusqu'à ce qu'elle soit bien levée. Il faut souvent l'arroser, & la sarcler ensuite. Les bonnes *raissonces* nous viennent de Meaux en Brie, où la terre est plus favorable à cette plante que celle des environs de Paris.

RAIRE, en terme de vénerie, c'est crier. Les cerfs *raient*, lorsqu'ils sont en rut.

RAIS, bâtons ou morceaux de bois d'une roue, qui portent d'un bout dans le noyau ou moyeu, & de l'autre dans les jantes. Dans quelques machines de mécanique, on les appelle *bras*.

RAISEAUX DES INDES: ouvrages de soie, propres à faire des ceintures ou des jarretières. Ceux qui sont destinés pour des ceintures, sont apportés des Indes, garnis aux deux bouts de houppes d'or & d'argent. Ils ont deux aunes ou environ de longueur, sur un tiers ou un cinq-douzième de largeur.

RAISIN, fruit de la vigne, qui vient en grappe, bon à manger & à faire du vin. les grappes varient par la couleur, la grosseur & le goût. Il résulte de ces différences une multitude innombrable d'espèces, qui se multiplient tous les jours. Voici les espèces de *raisin*, pour faire du vin, les plus générales & les plus ordinaires.

Le *raisin précoce*, ou *raisin de la Madeleine*, appelé *morillon hâtif*, parce que c'est un fruit hâtif, qui est souvent mûr dès la Madeleine. Ce *raisin* est noir, plus curieux que bon parce qu'il a la peau dure; & il est fort sujet aux mouches. On l'estime seulement, parce qu'il vient de bonne heure; & il n'est bon que dans quelque coin de jardin; bien exposé au midi, & à couvert des mauvais vents. Le *morillon taconné* est meilleur que le précédent, pour faire du vin. Vient bientôt après le hâtif, qui charge

beaucoup & fait beaucoup de vin. On le nomme aussi *meunier*, parce qu'il a les feuilles blanches & farineuses. Il se plaît dans les terres sablonneuses & légères. Le *morillon noir* ordinaire, appelé en Bourgogne *pineau*, & à Orléans *auvernat*, parce que la plante en est venue d'Auvergne, est fort doux, sucré, noir, bon à manger. Il vient en toutes sortes de terres, & passe, aux environs de Paris, pour le *raisin* qui fait le meilleur vin. Son bois à sa coupe plus rouge qu'aucun autre *raisin*. Le meilleur est celui qui est court, dont les nœuds ne sont pas espacés de plus de trois doigts. Il a le fruit entassé, & la feuille plus ronde que les autres espèces. . . . Il y a une seconde espèce de *morillon*, qu'on appelle *pineau aigret*, qui porte peu, & donne de petits *raisins* peu ferrés; mais le vin en est fort, & même meilleur que celui du premier *morillon*. Ce second, ou *pineau aigret*, a le bois long, plus gros, plus moelleux & plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés les uns des autres de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge au dehors, & la feuille découpée en trois, ou en pète d'oie, comme celle du figuier. . . Il y a une troisième espèce de *morillon*, qu'on appelle *franc-morillon*, *lampereau* ou *bécane*. Il fleurit avant les autres plants, & fait d'aussi bon vin que les précédents. Il a le bois noir & le fruit de même, fait belle montre en fleur & en verd; mais, à la maturité, il déchet de moitié, & quelquefois davantage. Il croît plus qu'aucun autre, en bois, en longueur & hauteur; & les nœuds de ses jetées sont les plus espacés. . . Il y a encore le *morillon blanc*: il est aussi excellent à manger, mais il a la peau plus dure que le *morillon noir* ordinaire. Il y a encore l'*auvernat gris* d'Orléans.

Le *bourguignon* ou *fresseau* est un *raisin* noir assez gros, meilleur à faire du vin, qu'à manger. Il charge beaucoup, & donne de grosses grappes. Il y a le *bourguignon blanc*, qu'on appelle ; en quelques endroits, *mourlon*, & le *clofier*, qui a les nœuds à deux doigts & demi de distance, le fruit à courte queue & entassé, la feuille fort ronde, comme les *gouais*. Il résiste à la gelée. Le *noiraud*, autrement dit le *teinturier* ou *plant d'Espagne*, est une autre espèce de *bourguignon* noir, qui a, comme le précédent, le bois dur & fort noir, la moëlle serrée & petite, les nœuds près l'un de l'autre, la feuille moyenne & toute ronde. La queue est rouge, le grain fort serré ; qui teint fort noir. Il résiste à la gelée mieux qu'aucun autre ; mais son suc est très-plat, & ne sert qu'à couvrir le vin pour la noirceur, c'est pourquoi on en plante peu dans chaque vigne. Il est bon aussi pour les blessures ; & quand on en a un plant entier, on en fait du vin pour teindre les draps, & on le vend bien cher aux teinturiers. Le *raisin* qu'on appelle simplement *raisin* noir, ou *raisin d'Orléans*, est presque la même chose que le *noiraud*. Le *ploqué* lui ressemble aussi, mais il ne teint point : c'est un *raisin* qui a dégénéré ; & son suc n'étant ni bon ni délicat, il vaut mieux en ruiner l'espèce que de la provigner. Le *bourdelais* ou *bourdelas*, qu'on appelle, en Bourgogne *grai*, & en picardie, *grégoir*, est de trois sortes, *blanc*, *rouge* & *noir*. Il a la grappe & les grains très-gros. Il est principalement propre à faire du verjus & des confitures. Il est encore excellent pour y greffer toutes sortes de *raisins*, entr'autres ceux qui sont sujets à couler, comme le *damas*, les *corinthes*, sur-tout le *violet*.

Al'égard des *muscats*, ils ne seroient plus musqués, si on les greffoit sur une autre sorte que sur des *muscats*. Le *raisin d'abricot*, la *vigne grèque* & le *farineau*, sont trois espèces de *bourdelais*. Le *raisin d'abricot* est ainsi appelé, parce que son fruit est jaune & doré, comme l'abricot. La grappe en est belle & des plus grosses. La *vigne grèque*, qu'on nomme aussi le *raisin merveilleux* ou le *Saint-Jacques en Galice*, parce que ce canton espagnol en est plein, est rouge, a le grain gros & rond, le fruit doux, hâtif, & bon à faire du vin ; sa graine est des plus belles & des plus grosses, & sa feuille, dans la maturité du fruit, devient panachée de rouge, ce qui est assez ordinaire aux *raisins* colorés de noir, de violet & de rouge. Le *farineau*, ou *rognon de coq*, est blanc, & le grain petit & long. Il est meilleur à faire du verjus que du vin. Le *sanmoireau*, qui s'appelle *quille de coq* aux environs d'Auxerre, est un *raisin* noir, excellent à manger & à faire du vin : il a le grain longuet, serine & un peu pressé. Il y en a de trois sortes. La première & la meilleure a le bois pur, & des provins nonés, courts. La seconde approche fort de la première ; & la troisième ; est nommée *sanmoireau chiqueté*, ou *prunelas blanc*, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres : il fait du vin assez plat, ne porte que peu par année, & est sujet à s'égrainer entièrement avant qu'on le cueille. Le *prunelas rouge* ou *négrier* a la côte rouge & le bois noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire & fort rouge. Il mûrit des derniers, fait le vin âpre & de durée, c'est pourquoi on n'en met que peu dans les plants de vigne noire, & seulement pour noircir & affermir le vin.

vin. Il résiste à la gelée ; parce qu'il tire sur le *gouais blanc* ; mais il a la tige haute & forte. Le *miellé blanc* est un des meilleurs à Auxerre *servinien*. . . . Le *fromenteau* est un *raisin* exquis & fort connu en Champagne. Il est d'un gris rouge , la grappe en est assez grosse , le grain fort serré , la peau dure , le suc excellent , & fait le meilleur vin. C'est à ce *raisin* que le vin de Sillery , si vanté , doit son mérite & son renom. . . . Le *sauvignon* est un *raisin* noir , assez gros & long , hâtif , d'un goût très-relevé & des meilleurs. Il y a aussi le *sauvageon blanc* , qui a les mêmes qualités que le noir ; l'un & l'autre sont rares & peu connus. . . . Le *piquant paul* est un *raisin* blanc fort doux : on l'appelle autrement *be d'oiseau* , & en Italie *piquetelli* , c'est-à-dire , pointu , parce qu'il a le grain gros , très-long & pointu des deux côtés. Il y a aussi le *piquetelli violet* , dit *dent de loup* , qui a le grain long , mais moins pointu ; c'est un des plus beaux *raisins* , & des plus fleuris. Il est assez bon , & se garde long-tems. Nous avons encore un autre *raisin* qu'on appelle le *gland* , parce qu'il lui ressemble ; il est très-jaune , très-doux , & se garde. . . . La *blanquette de limons* est un *raisin* blanc & clair comme du verre , la grappe en est longue & assez grosse. Il charge beaucoup & son jus est très-doux & délicieux. La *roche blanche* & *noire* charge aussi beaucoup ; la grappe en est grosse & longue ; le grain en est assez menu , fort serré , & mûrit avec peine , parce qu'il c'est une espèce de petit *bourdelais*. Le *grôs noir d'Espagne* ou la *vigne d'Alicante* , donne une grosse grappe , fort garnie de grôs grains bons à manger , & encore plus à faire le vin , si vanté en Espagne. . . . Le *raisin d'Afrique* est très-gros , & ses grains sont comme des prunes ; il y a le *rouge* & le

Outre ces onze espèces de *raisins* , les plus générales dont on vient de rendre compte , il y en a beaucoup d'autres particulières qu'il est bon de connoître ; ce sont le *beunier* , le *fromenteau* , le *sauvignon* , le *piquant-paul* , le *piquetelli* , la *blanquette de limons* , la *roche blanche* , le *grôs noir d'Espagne* , le *raisin d'Afrique* , le *martoquin* ou *barbarou* , le *damais* , le *raisin d'Italie* , la *vigne de Mantoue* , le *raisin d'Antioche* , ou la *Cionta* , & le *raisin Suisse*. Le *beunier* , ainsi nommé , parce qu'il est fort connu & estimé à Beaune , est un *raisin* qui charge beaucoup , &

blanc. Ses grappes sont extraordinaires pour leur grosseur. Le grain est plus long que rond, & plat vers la pointe. Le bois en est très-gros; la feuille grande & large. Il veut le mur & beaucoup de soleil pour bien mûrir.... Le *marroquin* ou *barbarou* est un gros raisin violet, dont les grappes sont aussi d'une grosseur extraordinaire, le grain rond, gros & dur, le bois rougeâtre, & la feuille rayée de rouge. Il y en a de cette espèce qui rapporte extraordinairement, & qui fleurit trois fois l'année. Le *Damas* est encore un excellent raisin à manger. La grappe en est fort grosse & longue, le grain très-gros, long, ambré, & n'a qu'un pépin; il coule souvent, & veut être taillé long; il y en a de blanc & de rouge.... Le raisin d'Italie, autrement dit *pergolèze*, est de deux sortes, blanc & violet; il a la grappe grosse & longue, le grain longuet & clair-semé; il mûrit avec peine en France.... La vigne de Mantoue donne un fruit fort hâtif, mûrit dès le commencement d'Août. La grappe en est grosse & ne coule point. Le grain est aussi assez gros, plus long que rond, fort jaune, ambré, & d'un suc extraordinaire.... Le raisin d'Anzioche, ou *Ciouta*, a la feuille découpée comme le persil. Il est blanc, doux, charge beaucoup, ressemble au chasselas; mais il est peu relevé en vin..... Le raisin Suisse est plus curieux que bon. Il a la grappe grosse & longue, les grains rayés de blanc & de noir, & quelquefois mi-partis.

De ces dernières espèces de raisin, il y en a qu'on ne connoît point en France, & d'autres qu'on ne voit que dans quelques jardins de curieux. Pour les raisins que nous cultivons, & qu'on sert sur les tables, ce sont les différentes espèces de *chasselas*, de *muscats*, le raisin de

Corinthe, le raisin sans pépins, & la *malvoisie*.

Il y a plusieurs espèces de *chasselas*. Le *chasselas*, dit *Muscadet*, ou *bar-sur-aube blanc*, est un raisin gros, blanc, excellent, soit à manger, à garder long-tems, à sécher ou à faire de bon vin. Ses grains ne sont pas pressés. Il réussit surtout dans les vignes pierreuses, parce qu'il y mûrit plus facilement. Il y a encore une autre espèce de *bar-sur-aube blanc* qui est le gros corinthe, dont nous parlerons ci-après. Le *chasselas noir*, qu'on appelle en Provence & en Languedoc *raisin grec*, est plus rare & plus curieux que le blanc, de même que le rouge, dont les grappes sont plus grosses. Il prend peu de couleur; & ils sont tous deux excellents.

Il y a beaucoup de sortes de *muscats* qui sont exquis la plupart. Le *muscat blanc*, ou de *Frontignan*, a la grappe longue, grosse & pressée de grains; il est excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, & à sécher au four & au soleil. Il y a une espèce de *muscat blanc*, hâtif de *Riémont*, qui a la grappe plus longue, le grain moins serré & plus onctueux, dont on fait une estime particulière.... Le *muscat rouge*, ou de *corail*, à cause de la vivacité de sa couleur, a les mêmes qualités. Son grain est encore plus ferme, & il demande assez de soleil pour bien mûrir. Le *muscat noir* est plus gros & fort pressé de grains; il a le goût moins relevé, mais il est fort sucré & très-recherché, parce qu'il change beaucoup, & est très-hâtif... Le *muscat violet* est d'un noir plus clair, & a la couleur violette, les grappes fort longues, & garnies de grains qui sont gros très-musqués, & des meilleurs.... Le *muscat de Rizebata* est musqué; a le grain plus

petit que les autres ; & son suc est si doux & si agréable , que ce seroit un des nos premiers *raisins*, s'il ne couloit pas tant ; mais il dégénère presque toujours en *raisin* de Corinthe , ainsi que les damas ; l'un & l'autre n'ont point de pépins , à cause de leur coulure Le *muscat long* , ou *passé musqué d'Italie* , est fort gros , fort musqué , excellent en confitures & à manger crud , & ses grappes sont très-grosses & très-longues . Il est rare & curieux , & veut une pleine exposition du côté du midi contre un mur , autrement il a peine à mûrir ; quoiqu'il ne soit qu'à demi mûr , il est toujours meilleur , & le plus parfumé des muscats en confiture , parce que le soleil lui donne le musc qu'il n'avoit pas encore acquis . . . Il y a aussi le *muscat long violet* qu'on appelle de *Madere* ; il est rare , & extraordinaire pour sa beauté & sa bonté . . . Il y a encore le *muscat de Jesus* , dont le grain est fort gros & rond , des plus musqués , & des plus rares On compte aussi parmi les muscats , le *jennetin* , autrement dit le *muscat d'Orléans* , ou de *Saint-Memin* . Il est fort sucré , sujet à la coulure , & ressemble au miellé , ou plutôt à la malvoisie ; c'est pourquoi quelques-uns l'appellent aussi *malvoisie blanche* . Les limonadiers & les cabaretiens de Paris vendent souvent le vin de *Jennetin* pour le vrai muscat de *Frontignan* .

Le *raisin* de Corinthe est un *raisin* délicieux & sucré . Il a le grain fort menu & pressé , la grappe longue & sans pépin , ainsi que le *corinthe rouge* Le *corinthe violet* est un peu plus gros ; il est aussi excellent & sans pépin , mais fort sujet à couler ; c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes Le *raisin sans pépin* est une espèce de *bar-sur-aube* , dont

le grain est moins gros & un peu aigre . Il est très-bon à mettre au four , n'ayant pas de pépin ; d'où vient qu'on le nomme *gros corinthe* . . . Il faut remarquer que tous les muscats & les corinthes sont sujets à la coulure ; c'est pourquoy il faut les tailler long , ou les greffer sur les bordelais , quand on ne se soucie pas de les avoir musqués .

La *malvoisie* est un *raisin* gris qui charge beaucoup ; le grain en est petit , mais fort sucré , relevé , hâtif , & si plein de jus qu'il passe , ainsi que l'auvernat gris d'Orléans , pour l'un des *raisins* les plus fondans . La *malvoisie* rouge est de couleur de feu , & a les mêmes qualités que la précédente . La *malvoisie* blanche est plus rare & moins hâtive ; au reste , la *malvoisie* grise est la plus en usage , & on l'estime la meilleure des trois . Il y a aussi la *malvoisie musquée* , autrement dit *muscat de Malvoisie* ; c'est un *raisin* très-excellent pour le relief de son musc , qui passe tous les autres . Il vient du Montferrat ; les environs de *Thurin* en sont remplis .

Lorsqu'on a dessein de planter la vigne dans les terres dont on a parlé ci-dessus ; si c'est un terrain ferme , il ne faut faire provision que de *morillons* , autrement dits *pineaux blancs & noirs* ; mais plus de ceux-ci que de ceux-là ; mêlés de *treffeaux* , autrement appelés *raisins bourguignons* . . . Cependant dans de telles terres un *pineau* ne vient point au haut point de perfection qu'on peut attendre de lui ; quelque année de chaleur qu'il puisse arriver ; car avec tous les secours qu'on lui peut donner dans un terrain de cette nature ; il lui manque toujours un certain je ne sais quoi , qui est essentiel pour faire un *raisin* dans l'état de donner un vin délicat ,

soit qu'en suçant la substance de la terre où il est, son eau retienne quelque chose de cette humidité qui est naturelle à cette terre, & qui émousse les esprit du vin, soit que malgré toute la chaleur qu'il puisse faire, la sève en montant d'un lieu de tempérament froid dans le raisin, ne trouve point assez de chaleur pour se rarefier. Voilà la raison pourquoi on ne doit point mettre dans les terres fortes, d'autres raisins que le pineau qui, étant plus disposés que les autres à mûrir promptement, y produisent du vin qu'on appelle *vin de l'arrière-saison*... Si l'on mêle du plant de *treffesaux* parmi ceux qui sont d'une nature à ne mûrir qu'à peine, c'est que nos peres ayant vu par expérience que les pineaux dans telles terres, ne pouvoient d'eux-mêmes faire du vin qui eût assez de corps, ont jugé nécessaire d'y joindre de ces treffesaux, qui, quoiqu'ils soient d'une maturité fort lente, ne manquent pas de rendre toujours ce vin, non pas plus rempli d'esprits, mais plus matériel, qui est l'état où il faut qu'il soit, sortant des terres fortes pour arriver à une bonne fin... Si c'est dans les sables qu'on a envie de faire un plant de vignes, voici comment il se faut comporter. Si c'est en de gros sables, ou bien en des sables légers, les pineaux, & sur-tout les blancs, n'y doivent point être oubliés. Le raisin *mûnier* réussit très-bien en ceux-ci; & les *méliers*, autrement dits *melons*, de trois sortes, sçavoir, blancs, noirs & verts, viennent fort heureusement dans l'autre... Ces sables, quoique naturellement plus chauds que les terres fortes, ne donnent pas néanmoins de si bon vin, quand ces terres fortes sont telles qu'on a dû les choisir, & en bonne exposition. C'est-ce que l'expérience fait voir tous les jours à

l'égard des sables, dont les fels, n'ayant rien que de très-commun en eux, ne rendent que des raisins d'une eau fade, & non point si sucrée que celle des terres fortes... A ces pineaux on joint donc les *méliers*, comme on a dit; le blanc est un bon raisin qui charge beaucoup, le noir ne l'est pas tant. Ces sortes de raisins viennent excellens (autant qu'ils le peuvent) dans ces sables, qui, étant beaucoup plus chauds que substantiels, conviennent à la nature des méliers qui demandent, pour mûrir, beaucoup de chaleur. Ces raisins donnent un vin qui n'est point sujet à jaunir.... Il faut mettre toujours, dans ces sortes de sables, plus des deux tiers de raisins blancs. La coutume du pays, où sont situés ces sortes de sables, étant toujours de faire plus de vin blanc que de rouge.... Pour le treffesau, on conseille qu'il ait sa place dans les sables, en quantité raisonnable; ce n'est pas qu'il y vienne jamais bon; mais c'est afin que les autres raisins, qui n'y acquièrent qu'une eau médiocrement sucrée, puissent, avec lui, donner du vin qui ait du corps..... A l'égard des terres pierreuses, il faut traiter de même que les fortes terres, celles qui ont les pierres noires, & grosses, & dont le fond est rougeâtre & un peu humide.... Celles qui ont aussi des pierres, mais plus petites, & qui sont blanches, & dont la terre est moins rouge, étant considérées plus favorablement que les précédentes: outre les pineaux blancs & noirs, & les treffesaux en petit nombre, on y plante encore un certain raisin qu'on appelle *beauné*, autrement dit, à Auxerre, *servinien*. Toutes ces espèces de raisins réussissent assez bien dans ces sortes de terres pierreuses. L'autre espèce de terre pierreuse, dont le fond est jaunâtre,

& le pierrotis beaucoup plus petit, reçoit avec plus de succès les *raisins* que nous avons dit qui convenoient à l'espèce précédente; & là ces *raisins* s'y perfectionnent de telle manière, que le vin qu'ils rendent a toujours quelque chose qui flatte beaucoup, lorsqu'on le boit. On peut encore, dans ces sortes de terres, planter quelques sèps de muscat & de chasselas, ils y viennent à une maturité assez parfaite pour être gardés, & servir ensuite sur la table Dans les terres pierreuses, qui rendent le vin le plus délicat & le plus délicieux, on plante les pineaux noirs & blancs, mais beaucoup plus de blancs que de noirs; dans celles d'où l'on veut tirer du vin gris, force *serviniens*, quelques muscats & chasselas, par-ci-par-là, & point de *treffeaux*. Dans les terres de cette nature, qu'on destine pour avoir des vins rouges, il faut planter plus de *pineaux* noirs que de blancs, quelques *serviniens*, & un peu de *treffeaux*, qui, avec les autres qualités que les *raisins* acquièrent dans ces terres, font un vin qui porte loin, & d'un corps tout-à-fait moëlleux; enfin un vin qui, étant bu dans son tems, fait les délices des tables.

Le *raisin* est, selon Galien, le premier de tous les fruits de l'automne, le plus nourrissant de tous ceux qui ne se gardent point, & celui dont le suc est le moins mal-faisant lorsqu'il est parfaitement mûr... Le *raisin* mûr est pectoral, & il nourrit beaucoup par ses parties huileuses & balsamiques, propres à adoucir les sels âcres qui piquent la poitrine, à s'attacher aux parties solides qui ont besoin de réparation . . . On confit le *raisin* verd & le verjus, pour le rendre plus agréable, & pour le conserver plus long-tems. Cette confiture

est rafraîchissante & humectante . . . On fait encore, avec le suc du verjus, l'eau & le sucre, une boisson rafraîchissante, dont on se sert dans les grandes chaleurs.

Les *raisins* séchés au four ou au soleil sont plus sains. Cette préparation les dépouille de la plus grande partie de leur phlegme, & corrige l'acide qu'ils contiennent; ce qui les rend plus nourrissans, & leur donne en même tems une qualité adoucissante, très-propre pour remédier aux âcretés de la poitrine, & pour amollir le ventre; mais ils se tournent aisément en bile; & les personnes sujettes à avoir la bouche amère, les doivent éviter. Il faut prendre garde, en les mangeant, d'en écraser les pépins, à moins que ce ne soit sur la fin du repas, ou qu'on n'ait le ventre trop libre; car comme ces pépins contiennent un suc très-astringent, ils peuvent quelquefois trop resserrer l'orifice inférieur de l'estomac . . . Ceux qui ont l'estomac foible se trouvent bien de mâcher, après le repas, deux ou trois grains de *raisin* sec avec les pépins; cela contribue à la coction des alimens.

Il y a des *raisins* secs de plusieurs espèces qui nous viennent de différens pays . . . Les *muscats* se tirent principalement de Frontignan, en Languedoc; il faut choisir les grappes les plus grosses, & dont les grains soient bien nourris . . . Les *picardans* nous viennent du Languedoc & de la Provence; ils sont petits, mais assez gras; ils approchent des jubis. On nous les apporte en grappes dans des caisses. Les *jubis*, ou *raisins aux jubis*, autrement dits *raisins de caisse*, nous sont envoyés de Provence, particulièrement de Beaucaire, d'Ourioule, & des environs de ces lieux. On les cueille en grappes; on les trempe dans une lessive de batille; & après

les avoir fait sécher au soleil, on les met dans des caisses. Ces *raisins* sont d'un goût sucré & délicat; il faut les choisir nouveaux, & prendre les plus belles grappes... Les *raisins sols* ou *sors*, *raisins au soleil*, ou *raisins d'arg*, nous viennent d'Espagne; ils sont d'une couleur tirant sur le violet; ils sont égrainés & très agréables au goût. Les *raisins* d'Espagne, proprement dits, sont de petits *raisins* un peu plus gros & moins secs que les *raisins* de Corinthe: on nous les apporte égrainés: on les substitue quelquefois aux *raisins* de Corinthe; mais il ne faut pas s'y laisser tromper... Les *raisins* de Corinthe ont le grain petit, sec, de couleur blanche, noire ou rouge; ils nous viennent de plusieurs îles de l'Archipel, mais particulièrement de l'isthme de Corinthe; on les vend en grain; il faut les choisir petits, nouveaux, & en grosse masse; il se conservent pendant plusieurs années, quand ils ont été bien emballés, & qu'ils ne prennent point l'air; ils entrent dans plusieurs ragoûts: on les substitue quelquefois, en médecine, aux *raisins* de Damas... Les *raisins* de Damas nous viennent des environs de cette capitale de la Syrie; ils ont le grain extrêmement gros, aussi bien que les grappes; on dit qu'on en cueille dans le pays, qui pèsent jusqu'à vingt & vingt-cinq livres. On nous les apporte égrainés & aplatis dans des bustes, qui sont des boîtes de sapin à demi-rondes. Ils sont fort en usage dans les tisanes pectorales, où on les emploie comme les dattes, les jujubes & les autres fruits bēchiques; il faut les choisir nouveaux & bien nourris. Les véritables *raisins* de Damas ont un goût fade & désagréable... Les *raisins* de Calabre sont un peu gras, mais d'un très-bon goût; on les apporte en grappes entières

d'une petite ficelle ou corde, comme des mousserons ou des morilles.

RAISINÉ, préparation de raisin qu'on fait avec du vin doux, dans le tems de la vendange.

RAISON; *Livre de raison*, parmi les négocians, marchands, banquiers, est un gros registre sur lequel on forme tous les comptes en débit ou crédit, dont on trouve les sujets, c'est-à-dire, les articles sur le livre journal. On le nomme *livre de raison*, parce qu'il sert à se rendre raison à soi-même & à ses associés, de l'état de son commerce... *Raison*, en arithmétique, signifie la proportion que des nombres ont entr'eux. La *raison* de 4 à 8, est comme de 1 à 4... *Raison*, dans le commerce de mer, est la quantité des alimens, de la boisson que l'on donne chaque jour aux matelots des vaisseaux marchands.

RAISONNER, se dit de l'obligation où sont les capitaines & maîtres des vaisseaux marchands d'envoyer à la patache pour montrer à celui qui y est de garde, leur congé & autres papiers, suivant les ordonnances de la marine; c'est-ce qu'on appelle *aller raisonner*... *Raisonner*, est encore aller déclarer la marchandise dans les bureaux des douanes & des traites, pour en payer les droits portés par les tarifs, suivant leur poids, nombre & qualité.

RALE, oiseau de la grosseur d'un pigeon, qui a le bec & le cou longs. Il y a des *rales noirs*, des *rales rouges* ou de *genêt*, & des *rales d'eau*. Les *rales de genêt* sont un peu plus gros que ceux d'eau. Ils vivent de semence de genêt. On sert les *rales* comme les canards. On appelle les *rales de genêt*, les rois ou les meres des caïlles, parce que ces derniers oiseaux les suivent

lorsqu'ils vont de compagnie. On va à la chasse de ces oiseaux : on les tire au fusil, on les prend au hallier. Dans le premier cas, cette chasse est quelquefois bonne pour les habiles tireurs.

RAMAGE, *en termes de coutume des eaux & forêts*, se dit du droit ou faculté qu'ont quelques particuliers de couper des branches ou des rameaux d'arbres dans les forêts de leurs seigneurs.

RAMAGE : *Velours à ramage* ; c'est celui où sont représentés divers grands ornemens en manière de rinceaux ou de palmes veloutées sur un fond satiné ou gros de Tours. On le nomme ainsi pour le distinguer du velours ciselé ou du velours plein.

RAMAILLER ; c'est donner aux peaux de bouc, de chèvre, &c. la façon nécessaire pour les passer en chamois.

RAMASSER, *en terme d'émailleur* : *Ramasser l'émail*, c'est le prendre chaud & liquide dans la cuiller de fer où il a été mis en fusion avec du verre pour en faire ce que les émailleurs appellent du canon.

RAMBOUR, sorte de pomme ainsi nommée de *Rambure* dans le territoire d'Amiens, où ces pommes ont commencé d'être connues.

RAMBOURAGE, *terme de manufacture de draperie*, apprêt qu'on donne aux laines de diverses couleurs qu'on a mêlées ensemble pour la fabrique des draps mêlés.

RAMBOURG, ou **HAMBOURG**, espèce de futaie qui sert à mettre du saumon salé ou de la bière.

RAME, *en terme de jardinage*, se dit d'une simple branche d'arbre, sur-tout de celles qui servent à soutenir des plantes qui ne sont pas fortes de tiges. On se sert de *rames* pour soutenir les pois.

RAME, machine dont on se

sert, dans les manufactures de draperie, pour allonger & élargir les draps, ou seulement pour les unir & les dresser quarrément.

RAME, total de cinq cent feuilles de papier. La *rame* se divise en vingt mains, & chaque main en vingt-cinq feuilles.

RAMEAU, se dit, dans les mines de métaux, particulièrement dans celles de l'or & de l'argent, des veines ou filons, qui se séparent en différentes parties.

RAMEAU, *en jardinage*, se dit d'une branche d'arbre coupée & pendante, pour en tirer les écussons à greffer.

RAMÉE, assemblage de branches entrelacées naturellement, ou par artifice.

RAMÉE, se dit aussi des branches coupées avec leurs feuilles vertes.

RAMENDER, ce qui est synonyme à *raccomoder*, & terme en usage chez différens ouvriers & artisans.

RAMEQUIN, sorte de pâtisserie faite avec du fromage gras.

RAMER, *en jardinage*, c'est soutenir avec des rames, par exemple, des pois qu'on cultive dans des jardins... *Ramer*. Un oiseau qui rame en l'air, est un oiseau qui se sert de ses ailes, comme de deux avirons.

RAMES, cotons de *rames* ; ce sont des cotons filés, de médiocre qualité, qui viennent de Rama en Judée.

RAMETTE. Les imprimeurs donnent ce nom à un châssis de fer qui n'a point de barre au milieu. Il sert à dresser les formes d'imprimerie pour les ouvrages qui n'ont qu'une seule page, ou du moins un seul feuillet, comme les placards, &c.

RAMIER, ou **BISSET**, espèce de pigeons sauvages qui se servent pour d'excellens plats de rôtis. On les pique & on les fait cuire de belle

couleur ; on en fait aussi des en- brosse & la tuile , après qu'elle a grées de plusieurs façons, Voyez été tondue.

Pigeon.

RAMILLES, ou **RAMASSIS**, en terme des eaux & forêts, se disent des bois qui restent dans les forêts, après qu'on en a tiré le bois de corde & les cotrets. On fait des bourrées de ces ramilles.

RAMONEUSE; nom que *Morin* donne à une tulipe colombin obscur, colombin clair, & peu de blanc.

RAMPANT. Les citrouilles, les couleuvrées, & plusieurs autres plantes sont rampantes, parce que leur tige n'est pas assez forte pour les soutenir ; elles demeurent couchées sur la terre.

RAMURE, en terme de vénerie, c'est la tête du cerf.

RANCHE, grosse cheville qui traverse, de pied en pied, ce qu'on appelle le *rancher* d'un engin ou d'une grue, & qui sert comme d'échelons pour monter en haut, Voy. *Echellier*.

RANDON, en terme de fauconnerie, *fondre en randon* ; c'est quand l'oiseau de proie fond avec impétuosité sur le gibier pour l'assommer & le jeter à terre. *Randonnée*, en terme de vénerie, c'est quand après qu'une bête est donnée aux chiens, elle se fait chasser, & tourne deux ou trois tours à l'entour du même lieu.

RANGE, en terme de paveur de petit échantillon ; c'est un rang de pavé de même grandeur, le long d'un ruisseau, sans caniveaux ni contre-jumelle.

RANGÉE, disposition de plusieurs choses placées en lignes droites. Les jardiniers plantent leurs choux, leurs laitues, &c. en diverses rangées.

RANGER le poil d'un drap ou d'une étoffe de laine, c'est en coucher le poil avec le cardinal, la

statut des maîtres potiers d'étain ; c'est-ce qu'on appelle présentement *verniffer*.

RAPATELLE, ou *toile à tamis* ou à *fas* ; c'est une toile claire faite avec du crin de cheval qui sert à faire les tamis, &c.

RAPE, instrument de fer, fait en forme de lime, dont se servent plusieurs artisans. Il y a aussi des *rapes* qui ne servent que pour réduire en poudre le tabac, le sucre, &c.

RAPÉ, raisin nouveau, dont on remplit le tiers d'un tonneau pour faire repasser dessus le vin gâté & affaibli, pour lui donner de nouvelles forces. Pour faire un bon *rapé*, on prend un tonneau bien relié, dans le fond duquel on met un lit de sarment de la hauteur de deux bons doigts. On choisit ensuite de beaux raisins noirs qui soient bien mûrs ; on en coupe toutes les queues, près des grains sans les crever. On les met doucement sur ce sarment, sur lequel on met encore des raisins jusqu'à un pied près de l'extrémité d'en-haut, ou on fait encore un autre lit de sarment, puis on a soin de bien enfoncer ce tonneau. On le porte doucement dans le lieu où on veut qu'il reste, après l'avoir rempli d'un bon gros vin rouge, à trois doigts près du bord, pour lui donner la facilité de bouillir sans qu'il s'en perde beaucoup. On l'entretient, dans le commencement, de même que le vin. Il faut avoir soin qu'il ne s'évente pas.

Voici un *rapé* qui ne sert qu'à éclaircir le vin. Il se fait avec des copeaux de hêtre ou de souteau, bien secs, & tirés les plus longs qu'on peut, avec une varlope de menuisier, lesquels on laisse tremper dans l'eau l'espace de deux

jours, & qu'on recharge au moins deux fois par jour pour en ôter le goût du bois. Cela fait, on les égoutte, & on les fait bien sécher à l'air, après quoi, on les met dans un tonneau qu'on remplit légèrement jusqu'à un doigt près du bord, & on enfonce le tonneau de manière que le vin qu'on doit mettre dedans ne se perde point. Après qu'on a ainsi accommodé les copeaux, & enfoncé le tonneau, avant que de le remplir de vin, on met, par le bondon, une chopine d'eau-de-vie : on bouche le tonneau d'un bondon, puis on roule ce tonneau jusqu'à ce qu'on croie que cette eau-de-vie, qui est dedans, ait imbibé les copeaux. Après qu'on a roulé ce tonneau, on le porte à la place qu'on lui destine, & on le remplit de vin. On gouverne ces *rapés* comme tout autre vin, quand il est nouvellement entonné.

Les *rapés* doivent être remplis à mesure qu'ils se vident, parce que ni les raisins, ni les copeaux n'en valent pas mieux ; lorsqu'on les laisse trop long-tems en vuidange, c'est les exposer à prendre l'évent & à se gâter. Lorsqu'on s'aperçoit que les *rapés* de copeaux sont trop long-tems à s'éclaircir, comme c'est une marque que la lie y est trop abondante, il faut défoncer le tonneau & en laver les copeaux dans de l'eau pour en ôter cette lie, & les mettre après sécher comme auparavant ; & pour leur donner de la force, on les imbibe d'eau-de-vie, comme on l'a dit, ou bien on les lave dans du vin clair, après quoi, on les remet dans les mêmes tonneaux bien lavés, & ils servent ainsi accommodés comme auparavant. L'ordonnance des aides, de 1680, défend à tous les marchands de vin en détail de se servir de *rapé* de copeaux, sous peine de confiscation & de cent livres d'amende,

RAPHAËLE ; nom que les fleuristes donnent à une tulipe rouge, orangé & jaune.

RAPONTIC, racine grosse d'environ deux à trois pouces, jaune, & ressemblant beaucoup à la rhubarbe, mais plus légère, moins compacte, moins odorante & moins amère. On l'apporte du Levant, & elle se recueille dans plusieurs endroits de la Scythie. Les droguistes sophistiquent quelquefois la *rhubarbe* en poudre avec le *rapontic* en poudre.

RAPPORT, en jurisprudence, est un droit en vertu duquel les enfans ou autres descendans, qui acceptent la succession d'un ascendant, se font rapporter respectivement ce qui a été donné à chacun d'eux, pour être partagé de même que les autres biens de la succession. Ce droit a son fondement sur l'égalité qui doit naturellement être gardée entre les enfans, & sur ce qu'on présume que ce qui a été donné aux enfans par l'ascendant, n'a été donné qu'en avancement de ce qu'ils pourroient un jour espérer de sa succession.

RAPPORT d'experts ; c'est le procès-verbal que dressent des experts de ce qu'ils font en conséquence de la mission qui leur est donnée pour visiter, examiner, ou apprécier la valeur de quelque chose. . . . *Rapport*, dans le commerce, est une déclaration que le maître d'un vaisseau marchand doit faire à l'amirauté, vingt-quatre heures après son arrivée dans le port.

RAPPORT, ouvrages de rapport ; ce sont des ouvrages en bois ou en pierre, faits de différentes couleurs, avec lesquels on forme des desseins de toutes sortes de goûts. On les nomme aussi *mosaïque* ou *marqueterie*. Voyez ces mots.

RAPPORT, en terme de chasse :

Un valet de limier fait son *rapport*, lorsqu'il déclare à l'assemblée ses diverses connoissances sur les bêtes qu'il a détournées... Un garde de chasse fait son *rapport*, lorsqu'il déclare ceux qui ont contrevenu aux ordonnances du roi.

RAPPORTER, *terme de teneur de livres* : on *rapporte* du *brouillard général* au *journal général* ; c'est coucher en abrégé sur ce dernier, les articles qui se trouvent écrits sur le premier. L'article *rapporté* sur le journal, doit contenir cinq choses essentielles, 1^o la date, 2^o le nom du débiteur & celui du crédeur ; 3^o le terme pour lequel la marchandise a été vendue ou achetée ; 4^o le *folio* du brouillard, où la facture est couchée en détail ; 5^o la somme totale.

RAPPROCHER UN CERF, *en terme de vénerie*, ou une autre bête ; c'est le parchasser avec les chiens courans.

RAPPROCHER, *en terme de jardinage*, c'est racourcir les branches des arbres qui s'ouvrent trop, afin de leur en faire produire de nouvelles pour rendre les arbres plus fournis : ainsi on dit, il faut *rapprocher* les arbres.

RAPURES, parties de diverses matieres séparées du total par le moyen de la *rape*. Dans la médecine & la teinture, on emploie diverses sortes de *rapures*, telles que les *rapures* du sandal, de bois de Bréfil, de cornes de cerfs, d'ivoire, &c.

RAS, mesure de longueur dont on se sert, en Piémont, pour mesurer toutes les étoffes... *Ras* se dit aussi de la chose mesurée avec le *ras*. On dit, un *ras* de drap, deux *ras* de taffetas... *Ras* se dit encore de plusieurs sortes d'étoffes de laine croisées, dont le poil ne paroît que très-peu, & que l'on distingue par différens noms. Les plus connues

sont les *ras* de S. Lô, les *ras* de Châlons, ceux à la cordelière, les *ras* de S. Maixant, de Lusignan, &c. Voyez *Serge*... *Ras* de S. Maur, espèce d'étoffe croisée comme de la serge, qui se fabrique à Paris, Lyon & Tours... Le *ras* de S. Cyr est une étoffe à-peu-près semblable à celle ci-dessus, à la différence que la trame est toujours de fleuret... Le *ras* de Chypre est une étoffe à gros grains, non croisée, & toute de soie.

RASE DE MAROC, est une petite serge qui se fabrique dans la Champagne, & qui se vend à Reims.

RASER, *en terme de marchands de chevaux*, se dit de chevaux qui, ayant passé sept ans, ne marquent plus.

RASER, *en terme de chasse*, se dit du gibier qui se tapit le mieux qu'il peut contre terre pour se cacher. La perdrix se *rase*, quand elle aperçoit les oiseaux... *Raser l'air*, *en terme de fauconnerie*, c'est lorsque l'oiseau vole sans remuer presque les ailes, & sans dagner.

RASIERE, mesure pour les grains, dont on se sert en Flandres.

RAT, petit animal qui fait beaucoup de dégât aux fruits, & qui rongé jusqu'à l'écorce des arbres. On les détruit, aussi-bien que les *loirs*, qui sont des espèces de gros rats gris, roussâtres ou blancs, avec des piéges, comme quatre de chiffre, ou avec des ratieres bien amorcées de lard grillé à la chandelle, & on sème, par-ci-par-là, du verre broyé, mêlé avec du plâtre & du fromage.

RAT. Les ouvriers tireurs d'or appellent *rats* les trous médiocres des filieres qui leur servent à dégrossir l'or, l'argent & le léton, pour les réduire en fils, en les fai-

font passer successivement par d'autres trous plus petits, jusqu'à celui qu'ils nomment *superfin*. . . . Les teinturiers appellent *gris de rat* une couleur semblable à celle de la peau de l'animal.

RAT, *Queue de rat*, lime fourde, raisonnablement longue & pointue, qui sert à limer & à arrondir les trous percés dans les métaux.

RATAFIA, liqueur apprêtée. On fait du *ratafia* de raisin muscat, d'abricots, de cerises, de noyaux, de graines, de fleur d'orange, de coing, &c.

RATATINÉ, en terme de jardinier, se dit des plantes qui viennent mal, & qui ont peine à sortir de terre.

RATEAU, outil de jardinier qui sert à arracher les méchantes herbes & à nettoyer les allées & le bled dans la grange. Ce sont plusieurs dents de fer ou de bois, arrangées sur un baton qui a un long manche. Il y a des *rateaux* à dents de fer pour les jardins, d'autres à dents de bois pour les granges & les fenils. Les *rateaux* à dents de fer sont bons pour dresser les planches & les plates-bandes. Il y a des endroits où on se sert de *rateau* pour unir les guérets. . . . *Rateau*, en terme de cordier, est une pièce de bois garnie de dents de bois, qui est élevée horizontalement au bout de l'attelier des cordiers. C'est entre les dents du *rateau*, que l'ouvrier met ses fils & ses cordons, à mesure que l'ouvrage s'avance.

RATELIER, c'est ce qui sert, dans les écuries & dans les étables, à mettre le foin ou le fourrage, afin que les chevaux ou les bestiaux, le tirent au travers des barreaux qui le composent. . . . *Ratelier*, chez les bonnetiers, est un instrument sur lequel les bonnetiers soulent leurs ouvrages de laine.

RATIERE; c'est le métier dont

les rubaniers se servent pour faire cette espèce de petit tissu rond en forme de cordonnet qu'on appelle *une gance*.

RATIFICATION, est une approbation que quelqu'un fait de ce qu'un autre a fait à son nom; & *ratifier*, est approuver ce qu'un autre a fait.

RATINE, étoffe de laine croisée qui se fabrique sur un métier à quatre marches. Il y en a de drapées, d'autres à poil, non drapées, & d'autres frisées. Les provinces de France, où il s'en fabrique le plus, sont celles de Normandie, du Languedoc & du Dauphiné.

RATIS. Les bouchers appellent ainsi la graisse qu'ils ôtent des boyaux des animaux qu'ils tuent, particulièrement des boyaux du bœuf. Ces *ratis* fondus sont une partie des suifs qu'ils vendent aux chandeliers & aux corroyeurs.

RATISSER, c'est racler quelque chose, pour en ôter l'ordure & le superflu; ou pour la réduire à une certaine épaisseur. On *ratisse* le parchemin. Voyez *Parchemin*. . . . *Ratifier une lettre*, en terme de fondeur de caractères d'imprimerie, c'est en unir, avec un canif, les deux faces latérales, avant de la frotter sur le gré. Cette façon se donne à chaque lettre en particulier. . . . Les jardiniers nomment *ratissoire* l'instrument avec lequel ils *ratissent* les allées de leur jardin. Ils en ont de deux sortes, l'une plate, qui se pousse en avant, l'autre qui forme un angle, qu'on tire devant soi. Toutes deux sont de fer plat, un peu tranchant, avec un long manche de bois.

RATON, espèce de pâtisserie, que l'on fait avec un litron de farine fine; un quarteron de beurre frais, demi-once de sel, demi-setier d'eau froide.

RATURE, trait de plume, qu'on passe sur quelque écrit, pour

l'effacer. Il faut, autant qu'on peut, se dispenser de faire des *ratures* sur les livres. *Rature* de parchemin ; c'est la superficie que les parcheminiers enlèvent de dessus les peaux de parchemin en croute, en les raclant à sec, pour en diminuer l'épaisseur. On fait de la colle avec cette *rature*, qui sert à nombre d'ouvriers, sur-tout aux manufacturiers d'étoffes de laine, qui s'en servent pour empêcher les chaînes de leurs étoffes. . . . Les *ratures* d'étain sont de petites bandes d'étain très-minces, d'environ deux lignes, que les teinturiers font dissoudre dans l'eau forte, pour l'employer dans certaines teintures.

R AVALER, en terme de jardinage, se dit des arbres, & signifie les rendre plus courts & plus bas qu'ils n'étoient, en les taillant. L'habileté, la prudence & le bon goût d'un jardinier doivent décider de cette opération. *Ravaler*, en terme de doreur sur métal, c'est étendre les feuilles d'or ou d'argent avec le brunissoir de fer, sur la pièce qu'on dore ou qu'on argente, avant que de la mettre au feu. . . . *ravaler* un cuir, c'est le ratifiser, pour le rendre plus épais.

R AVE. Chomel distingue trois sortes de *raves*. La première retient le nom de *rave*, en latin *rapa*, ou *rapum* ; c'est celle dont nous avons à parler ici. La seconde est le *grand raifort* ; & la troisième, le *petit raifort*. Voyez *Raifort*. L'auteur de l'École du potager donne deux espèces de *raves* bien distinctes, sans parler de plusieurs autres, qui sont dégénérées.

La première, qui est la plus petite, qu'il nomme la *hâtive*, ou la *rave à quatre feuilles*, est menue, d'un beau rouge, fort tendre, fort douce, peu fournie en feuilles. Elle est la plus estimée, parce qu'elle

paroît la première, & qu'on réussit à la faire venir contre toutes les injures de la mauvaise saison ; mais elle est la moins profitable. La seconde s'appelle la *commune*. Elle est rouge, comme la précédente, mais plus grosse du double, & moins tendre. Avant que de faire sarclage elle jette beaucoup de feuilles. Elle réussit parfaitement en pleine terre, au printems & en automne ; mais à moins que les terres ne soient extrêmement terreautées. Il y a des terrains où on ne peut pas l'élever au printems. La troisième, nommée la *grosse*, est en partie blanche, & en partie rouge, de la grosseur du pouce. Son goût est plus piquant que ceux des deux premières. Elle n'a ni la délicatesse, ni la douceur des deux autres. Elle vient dans les mois de chaleur : c'est un avantage que la première & la seconde espèce n'ont pas. Elles se ressemblent toutes les trois par le feuillage, la tige, la fleur & la graine. Elles n'en diffèrent que par la forme du navet, le goût & la couleur ; & elles ont chacune leur saison propre. La première se mange en Février & Mars, la seconde, au printems & en automne ; & la troisième, pendant tout l'été. Les *raves* viennent de graine. On les sème sur couche. On les mange avec le sel. Elles sont d'un goût agréable, réveillent l'appétit ; mais elles sont indigestes & donnent des rapports. On les emploie, en médecine, quand elles sont cuites, aux mêmes usages que les navets, c'est-à-dire, dans les maladies des reins & de la vessie, causées par des glaires & du gravier. On appelle *ravière* un champ ou une terre couverte de *raves*.

R A V E S T A N S ; espèces de panier, dont on se sert, dans les verreries, pour mettre en dépôt les plats de verre, au sortir du four à cuire, jusqu'à ce qu'on les empaille

dans des paniers, pour les transporter à Paris & ailleurs.

RAVIVER, en jardinage, On dit raviver un arbre, c'est lui donner de la force, lorsqu'il est foible & qu'il pousse languissamment.

RAVOIR, en terme de pêche de mer, c'est une espèce de parc, partie de claies, parties de filets, qu'on tend sur la grève, pour y prendre du poisson au monter & à la descente des marées. Les mailles de ravoir sont réglées par l'ordonnance de la marine.

RAYER Les voies d'une bête, en terme de venerie, c'est faire une raie derrière le talon de la bête. Cela ne se doit faire qu'aux bêtes qu'on a dessein de détourner; c'est ce qui la fait connoître à ceux qui sont aux bois.

RAYON en jardinage : est une espèce de petite rigole, qu'on tire au cordeau, sur des planches, pour y semer des graines. Ils doivent être environ d'un demi-pouce de profondeur. On fait des rayons pour semer certaines graines qui ne se sement point en plein champ, pour plus grande propreté, comme les épinars le cerfeuil, le persil & quelques autres. Rayon, en agriculture, est le fond des sillons que fait la charrue, en labourant en droite ligne, & qui se retire en pente, pour faire écouler l'eau de pluie, qui tombe. . . . Rayon se dit aussi des bâtons d'une rouë, qui s'écartent du moyeu, en forme de rayons. Rayon est aussi le miel enfermé dans les petits tuyaux des ruches.

RAYURE, changement de couleur, qu'on fait par raies à une étoffe. On dit rayure d'un drap, d'un taffetas, d'un satin, d'une moire, &c. . . . Rayure est aussi un défaut qui se trouve dans les étoffes pleines & toutes d'une couleur, lorsque différentes raies y

paroissent plus brunes & plus claires que les autres.

RAZ, mesure de contenance pour les grains & les légumes, qui est en usage dans le pays de Bresse : c'est proprement le bich.

RAZE, autre mesure de grains, dont on se sert en plusieurs endroits de la Bretagne, particulièrement à Quimper-Corentin, à Pont-l'Abbé, à Concarneau. C'est une espèce de grand boisseau.

REALE; ou **REAL**, au pluriel Réaux, monnaie d'Espagne en argent, qui vaut la huitième partie de la piastre courante.

REALGAR, ou *Orpiment rouge*. C'est un suc arsénical. Il y en a de deux sortes, le naturel & l'artificiel. Cette drogue est de quelque usage dans les topiques. On l'apporte de la Chine.

REBAUDIR, terme de chasser. Lorsque les chiens ont la queue droite, le balai haut, & qu'ils sentent quelque chose d'extraordinaire, on dit, les chiens rebaudissent.

REBORDER une planche; c'est, en jardinage, retirer avec le rateau un peu de la terre de la planche, tout autour de sa longueur & de sa largeur, pour retenir, dans le milieu, l'eau des arrosements & de la pluie, & empêcher, par ce moyen, que cette eau ne devienne inutile, en s'échappant dans les sentiers.

REBROUSSE, ou **REBROUS-SOIR**, c'est, en terme de tondeur de laine, une espèce de peigne de fer. Il y en a de deux sortes, l'un à dents, & l'autre sans dents. Les ouvriers s'en servent à relever les poil sur la superficie de l'étoffe, afin de la pouvoir tondre plus facilement. Les rebrousse à dents sont dangereuses, parce qu'elles peuvent altérer le fond des étoffes.

REBUT, Marchandise de rebut est celle qui se trouve passée, soit

par le changement de couleur, de mode, ou enfin parce qu'elle est devenue défectueuse.

REBUTER : ce terme a deux significations, dans le commerce. 1°. *rebuter* une marchandise, c'est refuser de l'acheter, parce qu'on y trouve des défauts essentiels. 2°. *Rebuter* les acheteurs, c'est les surfaire, ou les recevoir d'une manière brusque ou impolie. Il est inutile d'observer combien cette conduite fait tort à un marchand.

RECASSER ; en agriculture, c'est donner le premier labour à une terre, après qu'elle a porté du bled. Le tems le plus ordinaire de *recasser* les terres, pour y semer de menus grains, est le mois de Novembre. On *recasse* les terres, en bien des endroits, pour y semer de grosses raves. *Recassis* est une terre labourée sur le chaume, après que le bled est moissonné. Les *recassis* se vent pour semer les menus grains.

RECELER ; en terme de vénerie, c'est quand une bête demeure deux ou trois jours dans son fort ou son en-einte, sans en sortir.

RECENSEMENT se dit, dans les bureaux des traites & des douanes, des marchandises dont on fait une nouvelle vérification, un nouvel examen, pour connoître si leur poids & leur qualité sont conformes à ce qui est porté par l'acquit de paiement, & si les droits en ont été bien tirés par les commis qui en ont fait les expéditions.

RECEPISSÉ, en terme de négociation, est équivalent à quittance. Voyez ce mot.

RECEVABLE. Une marchandise recevable est celle qui est dans sa qualité, & qu'un commettant ne peut refuser.

RECHANGE, prix d'un nouveau change dû pour les lettres de change qui reviennent à protêt, lequel est remboursable aux por-

teurs des lettres par les tireurs & les endosseurs. Voyez le *Manuel des Négocians*, ou le *Parfait Négociant*.

RECHANGE, en terme de commerce de mer; ce sont tous les agrès ou apparaux, qu'on a coutume d'avoir doubles, sur les batimens, pour s'en servir en cas de besoin. Au Levant, on se sert du terme de *respect*, ou de *répit*.

RECHAUFFEMENT, terme de jardinage, qui se dit du fumier neuf & tout chaud, dont on *réchauffe* les couches refroidies, ou dont on *échauffe* les planches, pour faire pousser les plantes qui y sont. C'est par le *réchauffement* du fumier qu'un jardinier fait venir les asperges en hiver. Le mot de *réchaud* est aujourd'hui plus en usage que celui de *réchauffement*. Ce *réchaud* est une épaisseur de fumier d'un ou deux pieds qu'on met autour des couches, pour les *réchauffer*, quand leur chaleur est éteinte. S'il n'y a qu'une couche, on fait ce *réchaud* tout autour, de la hauteur de deux pieds. S'il y en a deux ou plus, on ne donne cette épaisseur que du côté isolé. Quand ces *réchauds* sont faits, on jette quelques voies d'eau par-dessus : cela dispose les fumiers à agir plutôt, & les empêche de brûler. On tient ces *réchauds* plus élevés que les couches, en les faisant, parce qu'ils baissent bientôt ; & on les recharge, pour qu'ils soient toujours au moins de la hauteur des couches.

RECHAUSSER une vigne & des arbres ; c'est, en terme d'agriculture & de jardinage, mettre de la terre dans un cerne qu'on a fait autour de leurs pieds. On *rechausse* la vigne, afin de lui donner de nouveaux sels, pour la faire jetter en bois & en fruit ; ce qui se fait ordinairement vers la fin de l'hiver, lorsque la terre est maniable.

On *rechauffe* aussi les arbres dans ce tems , pour la même raison.

RECHIGNÉ : c'est un terme dont on se sert , pour parler d'un arbre qui languit , qui pousse peu , qui ne fait que de petits jets foibles & accompagnés de petites feuilles de couleur jaunâtre. Ainsi l'on dit d'une plante potagere qu'elle *rechigne*, quand elle ne pousse pas vigoureusement.

RECLAME, *en terme d'oïserie*, s'entend des pipeaux, siflets & autres inventions avec lesquels on *réclame*, on fait revenir ou amasser les oiseaux , par un son qui les trompe *Réclame* se dit aussi des oiseaux de proie, lorsqu'on les reprend avec les tiroirs & la voie , ainsi qu'on le pratique à l'égard des autours & des éperviers.

RECLAME, *en terme d'imprimerie*, est le premier mot d'un cahier d'un livre, que l'on met au bas de la dernière page du cahier précédent, pour faire connoître la suite de tous les cahiers , & par-là en faciliter le pliage & la reliure.

RECOLLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, c'est le procès-verbal de visite que font les officiers six semaines après le tems des bois abattus , pour constater si la coupe a été faite conformément à l'adjudication.

RECOLTE, *moisson*, dépouille des fruits de la terre ; se dit particulièrement des bleds & des grains ; mais on étend sa signification aux foins, aux vins & aux autres fruits de la terre. Chaque *récolte* a son tems marqué. La *récolte* des fruits commence par celles des fruits rouges, qui sont les fraises, les cerises ; ensuite celle des abricots, des prunes, quelques poires hâtives, les pêches, & ensuite les poires & les pommes de toutes sortes. La *récolte* des foins

se fait après la S. Jean , celle des bleds vient après , puis la *récolte* du vin. Il y a encore d'autres *récoltes*, qui se font , tant de légumes , que d'autres herbes ou tubercules , que produit la terre, & qui ont chacun leur saison prescrite.

RECOMMANDRESSES : ce sont , à Paris, des femmes proposées par le lieutenant de police , pour tenir des bureaux dans lesquels on va chetcher des nourrices pour les enfans. Les *recommandresses* doivent être veuves, ou mariées, ou filles, âgées au moins de quarante ans. Elles sont au nombre de quatre, & la nomination en appartient au lieutenant général de police , devant qui elles prêtent serment. Chaque *recommandresse* doit tenir un registre paraphé par le lieutenant général de police , dans lequel doivent être inscrits, article par article, le nom, l'âge, le pays & la paroisse où demeure la nourrice, la profession de son mari, l'âge de l'enfant dont elle est accouchée, & s'il est vivant ou mort.

RECORS : on nomme ainsi, *en jurisprudence*, les personnes qui accompagnent les huissiers ou sergens, pour servir de témoins, ou pour prêter main-forte dans l'exercice de leur profession.

RECOUPE, *chez les meuniers*, est la farine tirée du son remis au moulin ; & *Recoupette*, est une autre farine tirée du son des *recoupes*. Les tailleurs de pierre appellent *recoupe* de menus morceaux qui tombent des pierres, quand ils les taillent. Ces *recoupes* servent à mettre dans les allées des jardins, afin que l'herbe n'y vienne pas si aisément : c'est de-là qu'on dit, *battre les allées en recoupes*.

RECOURS, *Garantie* ; action par laquelle on est en droit de se faire payer par un tiers d'une somme qu'on est en danger de perdre

par l'insolvabilité du véritable débiteur..... *Recours*, en terme de commerce de mer, se dit d'un vaisseau repris sur les ennemis. Les ordonnances de la marine régulent le tems qu'un vaisseau doit rester entre les mains des ennemis, pour être déclaré simplement *recours*, ou censé une nouvelle prise.

RECOURS, en terme de vigneron, signifie une branche de vigne taillée ou raccourcie à quatre ou cinq yeux au plus. On l'appelle autrement *courfon*. On laisse toujours les *recours* au pied des sèpes, pour les renouveler, en cas que les anciens jets viennent à manquer. Ces *recours* produisent ordinairement de belles branches.

RECOUVRIER, en terme de jardinage, se dit des plaies des arbres soit dans le corps, pour y avoir été écorchés, soit à l'extrémité des branches taillées, quand la sève vient à s'étendre par-dessus, en sorte qu'il ne paroisse plus de bois de cet arbre, ou de cette branche. Ainsi on dit : Les arbres de cette pépinière sont bien *recouverts*, c'est-à-dire, que l'argot du sauvageon étant coupé auprès de l'endroit greffé, la partie taillée & coupée s'est si bien *recouverte* d'écorce, que la greffe & le sauvageon ne paroissent pas séparés & différens l'un de l'autre.

RECROQUEVILLER, se dit des feuilles des plantes & des arbres qui se ramassent, au lieu de s'étendre, & qui deviennent jaunâtre & gaules.

REDHIBITION; pouvoir que l'acheteur a de faire reprendre au vendeur une marchandise défectueuse. cette action n'a lieu, ordinairement, que pour les effets mobiliers; & encore faut-il que l'acheteur puisse, en quelque façon, prouver que le vendeur a agi de mauvaise foi, dans la vente qu'il

lui a faite, soit en lui cachant les défauts de la marchandise soit en substituant une autre qualité à celle qu'il avoit cru acheter.

REDON, ou **RODON**, plante qui se sème toutes les années, dans plusieurs lieux de France, sur-tout dans la haute Gascogne. Les tanneurs s'en servent quelquefois à la place du tan, pour passer les peaux de moutons, de bœufs, &c. en bafane ou en mesquis. Les Russiens qui ont cette herbe en abondance, l'emploient dans la préparation de leurs peaux de vaches.

REDONNÉ aux chiens, en terme de vénerie, c'est lorsqu'on a requêté au cerf, qu'on le relance, & qu'on le redonne aux chiens, alors on dit *relancé & redonné.....* *Redonner*, se dit aussi des oiseaux qui se remettent de nouveau à la poursuite du gibier qui se reguinde en l'air.

REDRE, grand filet propre pour la pêche du hareng.

REDUCTION, en terme d'arithmétique, se dit de l'opération que l'on fait pour connoître le rapport qu'ont ensemble les monnoies, mesures, poids, &c.

REER; en terme de vénerie, c'est le cri ou beuglement d'un cerf, d'un daim & d'un chevreuil, quand ils sont en rut.

RÉEXPORTATION; c'est l'action d'importer, & ensuite exporter. Une nation commerçante proscriit souvent l'usage des denrées ou ouvrages fabriqués chez l'étranger; mais elle en permet l'importation par entrepôt, pour ensuite les réexporter dans d'autres pays, & par conséquent gagne le bénéfice du fret & celui des reventes.

REFACTION; c'est la diminution du prix qu'un acheteur est en droit d'exiger d'un vendeur, lorsque les marchandises ne se trouvent pas de la qualité, où les pièces

de la longueur ou largeur sur lesquelles on en a réglé le prix; quoique dans ces trois cas la vente doit être nulle, néanmoins souvent elle a lieu, au moyen de cette diminution de prix.

REFAIRE LE CUIR; *en terme de tanneur*, c'est le mettre une seconde fois au tan.

REFAIT. *Cheval refait*; c'est, dans le commerce des chevaux, un cheval ruiné, ou qui a quelques défauts, qui a passé par la main du maquignon qui l'a mis en état d'en affronter quelqu'un.

REFERÉ, *en jurisprudence*, est le rapport que fait un officier subalterne, au magistrat, des difficultés & des obstacles qu'il rencontre, soit dans l'exécution des jugemens qu'il est chargé de procurer aux parties, soit dans les autres fonctions de son ministère.

REFERENDAIRE. Sous la première race de nos rois, le grand référendaire étoit un officier de l'état qui avoit la garde du sceau royal, & qui faisoit rapport au roi des requêtes & des placets qui lui étoient présentés. Aujourd'hui un référendaire est un officier des petites chancelleries qui fait rapport à celui qui tient le sceau des lettres qui sont à sceller.

REFIN, *en terme de manufacture de lainage*, se dit d'une sorte de laine très-fine: en ce sens on dit, *refin* de Ségovie, pour dire laine première de Ségovie.

REFLEURET; c'est la meilleure espèce de laine d'Espagne, qui va après celle qu'on nomme *prime*. Le *refleuret* de Roussillon est, au contraire, la première qualité de celle que l'on tire de ce pays.

REFUITE; *en terme de vénerie*, ce sont les lieux où vont les bêtes lorsqu'on les chasse.

REFUS: un cerf de *refus* est un cerf de trois ans.

REGAIN, *en terme d'agriculture*, est la seconde herbe qui revient dans la plupart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés. Il y en a même dont le fonds est si bon, & la situation si avantageuse pour les arrosements, qu'on y fauche l'herbe jusqu'à trois fois par an. Les *regains* sont bons & abondans, quand l'été est pluvieux; & ce n'est que par le secours des pluies, que l'on peut espérer une deuxième récolte dans les prairies sèches; car pour les humides, sur-tout pour celles où le voisinage de quelque ruisseau, ou autre pièce d'eau donne tous les arrosements que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés, aussi-tôt que le premier foin en est enlevé, & continuer les arrosements de huitaine en huitaine, & plus souvent, suivant que le pré est altéré. L'abondance du *regain*, ainsi que celle du premier foin, dépend beaucoup des soins qu'on se donne pour fertiliser les prés. On doit sur-tout empêcher les bestiaux d'y entrer, tant qu'il y a de l'herbe à espérer. On fauche ordinairement les *regains* à la mi-Septembre, & ce second fauchage est d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enlève aussi celle qui peut être échappée à la faux, lors de la première fauchaison. Au reste les façons des *regains* sont les mêmes que celles du premier foin. Aussi-tôt que le *regain*, ou autre dernière herbe d'un pré est recueillie, on a coutume d'y mener paître les bestiaux pendant l'automne & l'hiver, jusqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer; mais les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne permettent pas qu'on laisse leurs bestiaux, dans les prés à foin, plus de huit ou quinze jours après qu'ils sont dépouillés, afin que ces animaux n'aient que le tems de

dédommager des vuides qui se sont trouvés dans leur coupe. L'ordonnance des eaux & forêts défend de donner aucun bois en forme de *remplage*.

REMPOISSONNEMENT, terme des *eaux & forêts*. Les adjudicateurs des étangs & autres eaux dormantes, sont obligés après la pêche finie, d'y mettre des poissons d'un échantillon convenu pour les repeupler. L'ordonnance de 1669 règle le carpeau à six pouces, la tanche à cinq, & la perche à quatre. Pour le brocheton, il n'y a rien de limité.

REMUAGE; action de changer une chose de sa place. On appelle *billet de remuage*, une espèce de permission qu'on est tenu de prendre au bureau des aides pour transporter du vin d'une cave à une autre.

RENARD, animal qui se trouve presque dans toutes sortes de contrées, soit froides, chaudes, ou tempérées. On rapporte que dans les pays septentrionaux il y en a de noirs, de blancs & de rouges, & qu'ils ont tous les mêmes ruses que ceux que nous voyons en France. On prétend aussi qu'il n'y a pas d'animal auquel la nature ait donné plus de chaleur qu'au *renard*; d'où vient, disent quelques naturalistes, qu'on se sert de leurs peaux pour rechauffer. Le *renard* ne vit que par finesse, & c'est par une infinité d'embuches qu'il parvient à saisir sa proie. Il y a différentes manières de chasser les *renards*. On se sert de chiens courans, plutôt plus petits que trop grands, parce qu'ils percent plus aisément le bois, où les méne ordinairement le *renard*, lorsqu'ils le poursuivent. On prend aussi deux laïses de grands lévriers, hardis à se jeter sur lui & à le mordre; & on s'en sert, quand on a détourné des *renards* dans un buisson de médiocre grosseur. On peut chas-

ser le *renard* pendant toute l'année, sans craindre d'en perdre la race; car il n'est gueres d'animaux qui multiplient davantage que ceux-là. C'est ordinairement dans les bois qu'il faut aller les chercher; c'est-là qu'ils font leur nuit & leur manœuvre. On les trouve aussi le long des ruisseaux, dans les garennes, dans les champs & dans les bleds. Le *renard* se terre aussi-bien que le *lapin*; & pour l'empêcher, lorsqu'on veut le chasser, il faut auparavant boucher les terriers qu'on aura reconnu dans les buissons. Le pied du *renard* ressemble fort à celui d'un chien de chasse: on le distingue seulement parce qu'il n'écarte pas tant les ergots, s'il n'est pressé de fuir. Il s'appuie fort légèrement du talon, quand il marche. Voyez sur la chasse du *renard*, les *Amusemens de la chasse & de la pêche*. Cet animal ne fournit pour le commerce, que sa peau; elle est employée par les pelletiers, à faire différentes fourrures. Il y a peu de pays qui ne nourrissent des *renards*, mais la peau de tous n'est pas également estimée. Celles de l'Arménie, de la petite Tartarie, & de la Natolie, tiennent le premier rang; & on en voit peu en Europe; elles se consomment presque toutes en Asie. Celles de Moscovie de Suède & de Danemarck, tiennent le second. Ce sont les Anglois, les Hollandois & les Hambourgeois, qui en font le plus grand commerce: viennent ensuite celles de France, de Suisse & d'Espagne, qui sont regardées comme les plus communes. Toutes ces différentes peaux sont employées à faire toutes sortes de fourrures; l'usage en est même très-commun. Quant aux queues, on en fait des espèces de petits balais qui servent à ôter la poussière de dessus les glaces & les tableaux.

RENGRAINEMENT, se dit

de *reglisse* doit être noir, doux, récent, pur par-dessus, facile à casser, un peu amer, d'un goût agréable, & se fondre aisément dans la bouche; il faut rejeter celui qui est rougeâtre, gravelleux, molasse, & d'un goût brûlé.

REGRATIER, petit marchand qui fait le commerce en détail de certaines denrées, telles que le sel, les grains, les légumes, le charbon, &c.

REGREFFER; c'est greffer & enter de nouveau. Quand les greffes n'ont pas bien pris une année, on peut *regreffer* l'année suivante.

REGUINDER, en terme de fauconnerie, se dit de l'oiseau qui fait une nouvelle pointe au dessus des nuées, c'est-à-dire, qui s'élève en l'air par un nouvel effort.

RÉGULE, partie pure du métal qui se précipite au fond du creuset lors de la fonte de la mine. Le *régule* d'antimoine & le *régule* martial sont les plus connus & les plus usités chez les apothicaires & les droguistes. Le premier doit être blanc, en belles écailles, & semblable à l'étain de la glace. Le second ne diffère du premier; que par les parties de fer qu'on y incorpore.

REHABILITATION. Dans le commerce c'est un acte par lequel un failli est remis dans le même état qu'il étoit avant sa faillite. Il n'appartient qu'au Souverain de *réhabiliter* une personne, & il faut de toute nécessité obtenir ces lettres-patentes pour que l'entière *réhabilitation* ait lieu.

REJETTER; en jardinage, c'est un arbre qui pousse un nouveau jet. Quand on a enté un arbre, il en rejette mieux. Il faut garder les bois, de peur des bestiaux, tandis qu'ils *rejetent*, quand ils sont nouvellement coupés.

REINE, en terme de fleuriste, est une tulipe amarante, pourpre,

blanc d'entrée, tirant sur la robINETTE... *Reine-claude*, c'est une espèce de prune excellente, & qui vient au mois d'Août. Voyez *Pru-nier*.... *Reinette*, espèce de pomme fort excellente qui se garde tout l'hiver, ainsi appelée, parce quelle est la *reine* des pommes. Il y a la *reinette* blanche & la *reinette* grise; celle-ci passe pour être la meilleure.

REINS, ou **RAINS**, en terme d'exploitation de bois, désigne les bords ou les limites d'une forêt.

REINTÉ; un chien *reinté*, en terme de chasse, c'est celui qui à les reins élevés en arc & larges, ce qui dénote sa force.

RELAIS, pour la chasse du cerf, ou autre bête; ce sont des chevaux pour les chasseurs qu'on tient de distance en distance, afin qu'ils en changent; & *tenir les relais*, c'est quand on met des chiens en certains endroits, & dans la refuite de la bête que l'on court pour la donner quand elle passera. Pour bien entendre la manière de prendre les *relais*, deux points essentiels sont à considérer, l'hiver & le printems; l'hiver, parce que les cerfs ont la tête dure, & suivent, à cause de cela, les grands forts; & le printems, parce qu'ils l'ont ordinairement molle & en sang; ce qui les oblige de gagner les taillis où ils ne sont pas sujets à se heurter. Les premiers *relais* s'appellent la *vieille meute*; le dernier se nomme le *fixe chiens*, quoiqu'il y en ait quelquefois plus. Il y a un autre *relais* qu'on appelle *seconde vieille meute*. *Relais volant*, c'est un *relais* qui n'est point fixé dans un lieu, qui coupe & suit la meute pour lui prêter son secours quand elle en a besoin, ce qui se fait, quand on n'est pas sûr de la refuite des cerfs. on ne s'en sert, chez les Rois, que dans le mois de Mai ou de Juin.

où le dernier relais, comme on l'a dit, s'appelle de six chiens.

RELAISSÉ, en terme de chasse; c'est un lièvre qui est chassé par les chiens courans, & qui se met sur le ventre.

RELANCER une bête, en terme de vénerie, signifie qu'elle est déjà lancée; ce qui se fait l'orsqu'on la chasse, & particulièrement quand elle est sur ses fins.

RELEVÉ d'une bête, aussi en terme de vénerie; c'est quand elle se leve, & sort du lieu où elle a demeuré le jour pour aller se repaître.

RELEVER. Les chasseurs disent relever un défaut, pour dire retrouver la voie qu'on avoit perdue.

RELIER; en terme de tonnelier, c'est mettre de nouveaux cercles à une futaille. Les marchands de vins & épiciers doivent avoir soin de faire reliaer & rebattre les futailles d'huiles & de vin, sur-tout dans les tems chauds.

RELIER; en terme de libraire, c'est joindre ou coudre ensemble les feuilles ou cahiers d'un livre, & lui mettre ensuite une couverture de quelque peau plus ou moins précieuse.

RELIGIEUSE, fil à la religieuse; c'est un fil demi-blanc, qui se fabrique à Lille en Flandres... Voile de religieuse, est une étamine très-claire, dont on fait des voiles de religieuses; des doublures d'habits d'hommes pour l'été, & des manteaux pour les gens d'eglise.

RELICUAT de compte; c'est ce qui reste dû après l'arrêté d'un compte; & reliquataire est celui qui doit après un reliquat de compte; ainsi une personne qui ne paye qu'un acompte sur ce qu'elle doit, est reliquataire du reste de la somme.

REMARQUE, en terme de chasseur, est le mot que crie celui qui

mene les chiens, quand les perdrix partent; & remarqueurs, sont ceux qu'on mene à la chasse pour remarquer les perdrix.

REMBOURSER, c'est payer à quelqu'un une somme qu'il avoit avancée pour nous. Les lettres de change qui reviennent à protêt, doivent être remboursées avec les frais à la première présentation.

REMBUCHEMENT; en terme de vénerie, c'est l'orsqu'une bête est entrée dans le fort qu'on brise sur le voies haut & bas de plusieurs brisées. On dit d'un lièvre, qu'il est rembuché ou entré dans le bois, ce qui le rendra difficile à relancer.

REMETTRE; ce terme est très usité dans le commerce, & se prend en différens sens... Remettre une somme d'argent, une lettre, &c. à quelqu'un, c'est la lui envoyer ou la lui donner en main propre... Remettre des lettres de change, ne s'entend proprement que de celles qu'on envoie à des correspondans, soit pour en faire le retour, soit pour s'acquitter de ce qu'on leur doit, soit enfin pour leur propre compte. Lorsqu'on cède quelques effets à quelque particulier de la même ville, on se sert du terme négocier... Remettre signifie encore accorder à son débiteur une partie de ce qu'il doit, c'est ce qu'on est obligé de faire dans presque toutes les faillites.... Remettre signifie aussi différer; ainsi remettre le payement d'une dette, c'est demander ou accorder du délai au de-là de l'échéance..... Remettre, se prend enfin pour confier; & on dit, J'ai remis mes intérêts entre les mains d'un arbitre.

REMISE, lettre de change ou autre effet qu'on envoie à son correspondant. La remise diffère de la traite, en ce que la première est un effet qui nous a été cédé par quelqu'autre, au lieu que la traite

pâturer ce qui est échappé aux faucheurs, & le foin qui est resté sur le pré. Ils prétendent qu'en menageant ainsi leur pré, ils en retirent en foin le triple de ce qu'ils retireroient en pâturages, s'ils y laissoient aller les bestiaux pendant l'automne & l'hiver.

REGALE : ce mot, pris dans sa généralité, signifie ce qui appartient au Roi à cause de la Couronne. La *régale* est tellement ancienne, que l'origine en est absolument inconnue. Nos rois sont dans une possession également ancienne & certaine du droit de *régale*, plusieurs papes l'ont reconnu ; & la pragmatique sanction en parle comme d'un droit incontestable. Au nombre des droits *régaliens*, il en est spécialement un que l'on nomme droit de *régale*, & en conséquence duquel Sa Majesté jouit des revenus de tous les archevêchés & Evêchés vacans, à compter de l'instant de la mort des archevêques & évêques, jusqu'à ce que les nouveaux pourvus aient prêté le serment de fidélité qu'ils doivent au roi, & fait enregistrer ce serment en la chambre des comptes.

REGALE, en terme de fleuriste, est le nom d'une anémone qui est rouge-mêlé de blanc, principalement en ses grandes feuilles.

REGIE ; c'est la direction & administration d'un commerce pour quelque entreprise de finance. On nomme *régisseur* celui qui est chargé de la *régie* d'une affaire.

REGIME. On entend par ce mot proprement *diète*, & tout ce qui a rapport à la conservation de la vie. Dans le cours ordinaire de la vie, voici, dit Hippocrate, le meilleur *régime* que l'on puisse observer. En hiver il faut manger beaucoup & boire peu ; la boisson doit être de vin pur, & l'aliment de viandes rôties & du pain. On

ne mangera que très-peu, ou point du tout d'herbe dans cette saison. Pendant le printemps, on boira un peu davantage, & peu-à-peu du vin plus tempéré : on se nourrira de viandes plus succulentes, & en moindre quantité : on doit faire usage de bouilli, on s'accoutumera peu-à-peu à l'usage des herbes. L'été, on boira beaucoup, & du vin fort trempé ; toutes les viandes bouillies sont les plus convenables. En automne, on commencera à augmenter sa nourriture : on mangera des viandes plus sèches, on boira moins, & du vin moins trempé. Ceux qui sont gras, qui ont les chairs molles, qui sont rouges & vermeils, doivent user la plus grande partie de l'année de viandes fort sèches, parce qu'ils sont d'un tempérament fort humide ; ceux qui sont maigres, secs & déliés, doivent observer, la plupart du tems, un *régime* humide, parce qu'ils sont d'un tempérament sec. Les jeunes gens doivent se nourrir de viandes plus molles & plus humides, parce que cet âge est sec, & que les corps sont encore nerveux & solides. Les vieillards observeront, la plupart du tems, un *régime* sec, parce qu'à cet âge les corps sont humides, mous & froids. Sur le *régime* des différens âges de la vie, & des différens états, on peut consulter le *dictionnaire de santé*, tom. II, p. 406 & suiv.

REGISTRE, grand livre de papier blanc, couvert de parchemin ou de carton. Ce mot n'est en usage que dans les juridictions, les fermes & les finances ; & dans le commerce, tous les *registres* sont nommés *livres*, *journaux*, *brouillards*, &c.

REGISTRE. *Vaisseau de registre*. Navire à qui le roi d'Espagne, ou le conseil des Indes, accorde la permission d'aller négocier dans les

ports de l'Amérique, moyennant une somme très-considérable. Ces vaisseaux sont ainsi nommés de ce que la permission qu'ils obtiennent doit être enregistrée avant qu'ils mettent à la voile.

REGISTRE, en terme d'Imprimerie ; c'est la rencontre des pages & des lignes imprimées d'un côté d'une feuille de papier avec celle qu'on veut imprimer de l'autre.

REGLE d'arithmétique, se dit des opérations de calcul qui se font par le moyen des chiffres, pour trouver des nombres inconnus. Chaque règle tire son nom particulier de l'usage auquel elle est destinée. Il y en a quatre principales qui servent comme de base à toute la science du calcul ; ce sont l'*addition*, la *soustraction*, la *multiplication* & la *division*. Avec ces quatre premières règles, on parvient à faire toutes les autres, dont les plus usitées dans le commerce, sont la *regle de trois* ou de *proportion* qu'on distingue en *regle de trois directe* en *regle de trois inverse*, & en *regle conjointe*, la *regle d'alliage*, la *regle d'escompte*, la *regle d'intérêt*, la *regle de société* la *regle de fausse position simple* & *double*. Le lecteur pour s'instruire de ces règles, peut avoir recours aux ouvrages de MM. Savari, le Gendre, Giraudau, la Rue, &c.

REGLEMENT ; ce mot s'entend plus particulièrement des Edits, déclarations, ordonnances, lettres-patentes, arrêts du conseil, ordres par écrit des ministres, enregistrés aux sièges royaux, & enfin des délibérations des communautés des marchands & fabriquans, autorisées par des arrêts ou du conseil, ou du parlement, concernant la fabrique, nature, qualité, largeur & longueur des étoffes d'or, d'argent, de soie, de galons, ou d'autres manières. Qu'on consulte ou le *Dic-*

tionnaire du commerce, ou le *Manuel des Négocians*, imprimé à Lyon, en 1762, on y trouvera l'objet de tous ces réglemens par rapport au commerce & aux manufactures.

REGLISSE, plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds ; ses feuilles sont oblongues, d'un verd brun, visqueuses, rangées par paires le long d'une côte terminée par une seule feuille, d'un goût acerbé tirant sur l'acide. Ses feuilles sont légumineuses, purpurines, suivies de gouffes courtes, relevées, applaties, qui renferment trois ou quatre semences, petites, rondes & dures. Ses racines sont longues, rampantes, s'étendant de tout côté dans la terre, de couleur noirâtre en dehors, jaune en dedans, d'un goût fort doux & agréable. Cette racine est pectorale, propre pour la toux, pour les ulcères des reins & de la vessie. On en recueille dans plusieurs endroits, communément dans les pays chauds, comme en Espagne, dans les bois & les lieux sablonneux. La meilleure est celle qui vient aux environs de Sarragosse. On en trouve aussi en Allemagne, proche de Nuremberg. Nos curieux en cultivent aussi dans leurs jardins. Cette plante fleurit en Juillet, & la graine est mûre en Septembre. Il y a de la *reglisse* fraîche & de la sèche ; la première doit se choisir unie, de la grosseur du pouce, rougeâtre par le dehors, d'un jaune doré au dedans, facile à couper, & d'un goût doux & agréable. La seconde doit avoir, à peu près les mêmes qualités. On tire un extrait de la *reglisse* en la faisant bouillir longtemps dans l'eau, en l'exprimant & en la faisant épaisir au feu : on la met en masse du poids de sept à huit onces, qu'on enveloppe ensuite de feuilles de laurier. Le suc ou jus

cerceaux en dos d'âne sur les planches, & des paillassons par-dessus. On les découvre, quand le soleil donne dessus, & on les recouvre, quand le soleil est retiré; voilà pour les *renoncules* en planches. Pour celles qui sont en pot, on les retire dans la serre pendant le mauvais tems, ou on enterre les pots jusqu'au bords, & on y fait les mêmes façons qu'à celles qui sont en planches.

RENONCULÉE; *en terme de fleuriste*, c'est une anémone, dont la couleur est toute de peluche, large, ne portant point de grandes feuilles comme les autres anémones; elle est de couleur de rose sèche, tirant au violet.

RENOUÉE, plante fort vulnérable & astringente. On s'en sert dans la dysenterie, dans le flux hémorrhoidal, dans le crachement de sang, & dans toutes sortes d'hémorrhagies. Il y a plusieurs autres espèces de *renouées*. Cette plante est si commune, que les chemins en sont couverts.

RENOUVELLER; ce terme est usité dans le commerce des billets, promesses ou obligations, dont on prolonge l'échéance à un autre terme. Il est sur-tout fort usité parmi les marchands dont le commerce exige de gros fonds.

RENTIERS; ce terme est synonyme à *capitaliste*, c'est-à-dire, à celui qui fait valoir son argent, en le disposant suivant le cours de la place, & qui vit de ses rentes.

RENTRAIRE; *en terme de manufacture*, c'est rejoindre, rassembler, & coudre les déchirures & trous qui peuvent se faire dans une pièce de drap. Il est important aux marchands, à la réception des draps, de les examiner ou mirer attentivement pour découvrir les *rentraiures* ou autres tares qui peuvent se trouver dans les pièces pour s'en

faire tenir compte par le fabriquant, ainsi qu'il y est obligé.

RENTREE, *en terme de chasse*, signifie le tems que le gibier rentre dans le bois le matin; & *rentrer au fort*, c'est une bête qui se rem-buche.

REPERTOIRE, livre composé de vingt-quatre feuillets, rangé par ordre alphabétique, en mettant sur chaque feuillet une lettre de l'alphabet, & sur lequel on écrit, dans le même ordre, les noms & le *folio* de tous les comptes qui sont ouverts sur les grands livres pour pouvoir le trouver avec plus de facilité.

REPEUPLEMENT, *en terme des eaux & forêts*, se dit de l'obligation où sont les adjudicataires des bois, de semer du gland ou de planter de nouveaux plants dans les lieux où l'exploitation desdits bois s'est faite, conformément à l'ordonnance de 1573.

REPIT; c'est un délai ou sur-séance que le souverain accorde aux débiteurs de bonne foi pour les mettre à couvert des poursuites de leurs créanciers, & par-là leur donner le tems d'arranger leurs affaires. Les *repits* s'accordent de deux façons, les uns qu'on nomme *lettres de repit*, s'obtiennent à la grande chancellerie; les autres nommés *repis* par arrêts, s'accordent par arrêts du conseil, conformément à l'art. 5. du tit. 9. de l'ordonnance du mois de Mars 1673. Ceux qui obtiennent ces *répits* du prince, ne peuvent participer à aucuns honneurs, à moins qu'ils n'obtiennent ensuite des lettres de réhabilitation.

REPONDRE *pour quelqu'un*, c'est être la caution, & garantir sa promesse. Il ne faut *repondre* que pour ceux dont on connoît parfaitement la probité & la solvabilité; car les cautions sont solidaires des

dévider dessus les soies. Il y en a à deux têtes & à une, celle-là sert pour les organins, & celle-ci pour les trames.

ROCOU, drogue dont les teinturiers se servent pour donner la couleur rouge; elle est très-connue en Hollande, où il s'en fait un très-grand commerce sous le nom d'*orléane*. Cette drogue provient des grains d'un arbrisseau qui croît en abondance dans l'Amérique méridionale, sur-tout dans les environs de la rivière des Amazones. On la sème chaque année; à peu près, comme les légumes de l'Europe. La graine sur laquelle est le *rocou* approche beaucoup pour sa figure & pour sa grosseur, du pépin de raisin; elle est contenue dans des coffes qu'on a soin de recueillir dès qu'elles sont sèches. Le *racou* s'enlève de dessus sa graine de différentes façons; la plus simple, la moins longue & la moins coûteuse, consiste à prendre les grains au sortir de la gouffe, à les frotter entre les mains qu'on a auparavant trempées dans l'huile de *carapat* ou de *palma christi*. Parce frottement, le pédicule incarnat se détache & se réduit en pâte très-fine; on la racle ensuite de dessus les mains avec un couteau pour la faire sécher à demi à l'ombre sur une feuille bien propre après quoi, on en forme des pelottes assez grosses qu'on enveloppe dans des feuilles de basilic, Il faut choisir le *rocou* d'une odeur d'iris, le plus sec & le plus en couleur qu'il se pourra, d'un rouge-ponceau, doux au toucher, sans aucune dureté, facile à s'étendre, & plus vif en dedans qu'en-dehors. Pour voir s'il n'est point sophistiqué avec de la terre, il faut en mettre dissoudre un morceau dans un vase d'eau, s'il est pur, il se dissout entièrement, s'il est mêlé, les corps étrangers se précipitent au fond du vase. Par les

réglemens il est défendu aux teinturiers de se servir de *rocou* pour certaines couleurs, parce que cette drogue les assure moins que la bourre; néanmoins ils peuvent s'en servir pour les couleurs d'orange.

RODER, en terme de fauconnerie. On dit, L'oiseau rode de bonne action *Roder*, en terme d'arquebuser, c'est tourner dans un calibre double cette pièce de la platine des armes à feu que l'on appelle la *noix*.

RODON, sorte d'herbe qui se substitue à la place du tan pour l'appât des cuirs.

RODOUL, petit arbrisseau qui ne croît que dans les lieux incultes, sur-tout au bord des guisseries du Languedoc, de la Catalogne, &c. dont les feuilles, qui portent le même nom, servent pour teindre en noir les étoffes, les cuirs & les marroquins, c'est un espcce du *sumac*. Cet arbrisseau porte un fruit assez semblable à des mûres de buissons, mais il est regardé comme un poison.

ROGNON, ou **REINS**, partie des animaux dans lesquels les sérosités du sang se filtrent & coulent continuellement. Ces parties sont pour l'ordinaire d'une substance solide & compacte, qui les rend difficiles à digérer, & qui produit des obstructions; cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres, & d'un bon goût; par exemple, ceux des agneaux, des veaux, des cochons de lait. On mange les *rognons de bœuf* à l'oignon, à la poêle, & grillés; les *rognons de mouton* sur le gril, marinés, à la broche, aux concombres & glacés. On fait des omelettes avec le *rognon de veau*, & des ragoûts avec les *rognons de coq*.

ROI, en terme de fleuriste, se dit de quelques œillets rouges....

Dans la *rhubarbe* les lignes internes sont transversales, & dans le *rapontic* les lignes y sont rougeâtres, & vont toujours en long; d'ailleurs ce dernier étant mâché, laisse toujours une viscosité dans la bouche, ce que ne fait pas la *rhubarbe*.

RICH, animal quadrupède, assez semblable au loup cervier, dont la fourrure est très-recherchée. On en trouve en Perse, en Suède, en Pologne, & en Lithuanie. Ceux de Perse sont d'un fond blanc, avec mouchetures noires; ceux de Suède, rougeâtres; ceux de Pologne & de Lithuanie, d'un beau gris de fer.

RICHEMONT, en terme de fleuriste, est une tulipe qui a de belles panaches de gris-de-lin & rouges sur du blanc.

RICHEVAL, autre tulipe très-richement panachée de violet tané sur du blanc.

RICIN, plante dont il y a plusieurs espèces, & dont la semence est mûre en Août & en Septembre; qui pousse une tige de la hauteur de six pieds, & d'avantage, grosse, ligneuse, creuse, rameuse en-haut, couverte d'une poudre blanche, semblable à de la farine. Les grains de *ricin* purgent violemment: on en tire, par expression, une huile, & *Chomel* dit qu'on en sème dans les jardins pour arrêter les taupes.

RIDÉES; en terme de vénerie, ce sont les fientes des bêtes fauves qui sont *ridées* aux vieux cerfs, & vieilles biches seulement... En terme de chasse, d'un chien qui suit la piste d'une bête sans crier, on dit: Ce chien ride.

RIFLART, espèce de rabot à deux poignées, dont se servent les menuisiers & autres ouvriers en bois.

RIFLOIR, espèce de lime un

peu recourbée par le bout, dont se servent les sculpteurs, graveurs sur acier, ferruriers, arquebusiers, éperoniers, couteliers, &c. mais un peu différens les uns des autres, soit pour la grosseur, soit pour la longueur.

RIGOLE, en terme de jardinage, se dit des tranchées ou petits fossés qu'on fait pour planter des arbres entourés de prés, ou pour faire le creu des fondemens d'une muraille de clôture. La *rigole* est différente de la tranchée, en ce que pour l'ordinaire, elle n'est pas creusée quarrément; celle-ci est de six pieds de large sur deux pieds & demi de profondeur, pour planter une plate-bande de fleurs & des arbrisseaux dans un jardin.

RIPE, outil de maçon, tailleur de pierre, qui sert à gratter un enduit de la pierre, &c.

RIS, plante qui pousse des tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, plus grosses & plus fermes que celles du bled, & nouées d'espace en espace. Ses feuilles sont longues, charnues, semblables à celles de la canne ou du poireau. Ses fleurs naissent au sommet des tiges, & sont assez semblables à celles de l'orge; mais ses graines courtes, presque ovales & blanches, sont disposées en bouquets, enfermées chacune dans une capsule jaunâtre, rude, terminée par un filet. Le *ris* vient dans un endroit humide & marécageux. On le cultive dans les Indes Orientales, la Grèce & l'Italie. On se sert de ses graines pour les alimens, & quelquefois en médecine. Le grain de *ris* n'est blanc que quand il est mondé. Il approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit. On ne cultive point ou presque point de *ris* en France: on nous l'apporte tout sec de Piémont, d'Espagne, &c. de plusieurs

autres endroits. Notre manière la plus ordinaire est de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il est d'un grand usage en carême. Les Orientaux emploient ce grain par-tout. Il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de *ris* cuit dans de l'eau. Les chinois en font leur boisson ordinaire. On doit choisir le *ris* net : blanc, nouveau, assez gros, dur, & qu'il s'enfle aisément quand il a bouilli. Quoique le *ris* ne puissent venir que dans une terre humide & baignée d'eau, néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on en veut cultiver, il faut choisir une terre légère bien exposée au soleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle soit proche d'un ruisseau ou d'un canal qu'on pratique, & qui donne de l'eau suffisamment pour l'inonder. On donne à cette terre trois labours profonds, qui la rendent bien meuble & bien unie, un peu en salut, pour faciliter l'écoulement de l'eau, quand il sera tems. Le dernier labour se fait au commencement d'Avril, qui est le tems de semer les *ris*. On le laisse tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & on le sème tout humide; aussi-tôt on y fait entrer de l'eau de ruisseau ou canal : on en couvre toute la terre enfémencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers; quand on voit l'herbe formée en épi, comme elle fleurit & graine en peu de tems, on redouble l'eau pour empêcher que le grain ne soit mêlé & gâté. On en fait la récolte au commencement de septembte, cinq mois après que l'on a semé. Il faut faire écouler l'eau quelques jours avant que de le cueillir, afin que le champ sèche. De cette manière on a quantité de *ris*; & on peut y en mettre trois années de suite sans laisser reposer la terre.

La dernière recolte n'est pas moins abondante que la première; le champ n'en fera que plus gras & plus net de toutes fortes d'herbes & insectes. On peut même y semer ensuite du froment ou du méteil : pendant deux ou trois années de suite, & le bled ne laisse pas que d'y venir fort grainu. On appelle *risière* la terre enfémencée de *ris*.

RIS-DE-VEAU. *En terme de cuisine*, il entre dans une infinité de ragouts : on le fait dégorger dans de l'eau tiède, on le fait blanchir un demi-quart d'heure dans de l'eau bouillante, on le met dans tel ragoût qu'on juge à propos. On en sert piqué au petit lard, cuit à la broche ou en fricandeau : on en met aussi en caisse, en hâtelette, marinée, frit, en tourte & en casserole.

RISSOLE, sorte de pâtisserie faite de viande hachée & épissée, enveloppée dans de la pâte, & frite dans du sain-doux. On fait d'abord des petites abaisses en forme de petites pâtes ovales : on les remplit d'un godiveau fait de blancs de chapons, moële de bœuf, sel & poivre, le tout bien haché. Le *rissole* fait, on le confit dans le sain-doux. On fait des *rissoles* en maigre, au chocolat, aux épinars, à la marmelade d'abricots, aux champignons & aux mousserons.

RISSOLER, *en cuisine*, c'est faire cuire les viandes ou autres mets, jusqu'à leur donner une couleur rousse. Le rôti pour être beau & bien cuit, doit être *risolé*.

RIVAGE; droit de *rivage*, est un octroi qui se leve sur tous les batteaux chargés des marchandises qui arrivent à Paris. . . *Rivage*, est aussi le chemin que les ordonnances réservent pour le tirage & allage des bateaux; & on appelle *riverage* une espèce de péage qui se paye en certains endroits pour chaque courbe de chevaux qui tirent

dettes & promesses de ceux pour qui ils s'engagent.

REPOSER; *en terme de vénerie*, c'est le lieu où les bêtes fauves se mettent sur le ventre pour y demeurer & dormir le jour. On dit, Les chevreuils sont à la *reposée*.

REPRENDRE, *en terme de jardinage*, se dit d'un arbre nouveau planté, quand il a fait de nouvelles racines, en sorte qu'on puisse dire qu'il a repris; & le contraire se dit quand l'arbre n'a pas repris, c'est-à-dire, qu'il n'a fait ni nouvelle racine, ni nouveau jet.

RESCISION, moyen de se faire rétablir contre un engagement injuste. La violence & la surprise sont des moyens de *rescision*. Les moyens de *rescision* regardent le fond de l'affaire, & prennent leur source dans l'équité naturelle & dans les loix romaines. Ceux qui ont passé l'âge de minorité ne peuvent être restitués que dans le cas de violence, de surprise, d'ignorance & de lésion.

RESCRIPTION, est un mandat qu'on donne à une personne sur quelqu'autre, portant de compter une certaine somme. Les *rescriptions* ne sont guère d'usage dans le commerce; mais on s'en sert beaucoup parmi les financiers ou fermiers qui les font sur les receveurs des provinces, & parmi les seigneurs qui en fournissent sur leurs fermiers.

RESEPAGE, *en terme des eaux & forêts*, s'entend de la nouvelle coupe d'un bois qui a été mal coupé, ou qui n'est pas de belle venue. L'ordonnance ordonne le *resépage* des bois rabougris, broutés & avortés.

RESERVOIR, se dit des lieux où l'on amasse & où l'on réserve les eaux pour les faire couler ou jaillir en quelque lieu. Il se dit aussi des lieux où l'on resserre le poisson pour le prendre facilement, quand

on en a besoin. Les *réservoirs* d'eau, pour faire couler ou jaillir les eaux, sont sur terre ou en l'air. Ceux posés sur terre ne sont que des pièces d'eau ou canaux glaisés. Plus on y en peut amasser, plus on a d'eau à distribuer; & les conduits ayant plus de charge, les jets d'eau en vont plus haut. Les *réservoirs* élevés en fournissent moins, & coûtent beaucoup plus, tant pour la construction que pour l'entretien, à cause des arcades de pierre de taille, de la charpente & du plomb qu'il faut pour les soutenir. Les *réservoirs* pour les poissons sont des lieux tels qu'ils puissent être, où on le prend facilement, quand on en a besoin.

RESINE; toutes sortes de matières grasses, huileuses, visqueuses, qui sortent du tronc ou des branches de certains arbres, soit naturellement, soit par incision. On divise les *résines* en trois classes, en *résines liquides*, en *résines solides*, & en *résines gommeuses*. . . . Les *liquides* sont le baume de la Mecque, celui du Perou, celui de Tolu, celui de Gopaïva, appelé improprement de Copahu, le *liquidambar*, la *térébenthine*, &c. . . Les *solides* sont la poix-résine, la poix blanche, la poix noire, le mastic, la myrrhe, l'encens, le camphre, le storax solide, le sandaraque, le benjoin, l'euphorbe, le sang de dragon, &c. . . . Les *gommeuses* sont l'ammoniac, l'opopanax, le sagapenum, le bdellion, le galbanum, l'assa foetida, l'élémi, le caranna, la gomme de lierre, le labdanum, la sarcocolle, &c. Voyez tous ces mots.

RESSUYE; *en terme de vénerie*, c'est le lieu où se met la bête fauve pour s'essuyer de la rosée du matin, avant que de se mettre à la *reposée*.

RETS, filets dont on se sert pour la chasse ou pour la pêche.

Les *rets* faillans ne se font jamais qu'en mailles à lozanges, parce qu'il faut les cacher en terre pour prendre les petits oiseaux ; & on ne les doit pas faire de plus de six ou sept toises de longueur, ni aussi plus courts que de trois toises.

RETENUE. On nomme ainsi, dans la bourse commune des marchands de Toulouse, le choix ou nomination que les prieurs & consuls font tenus de faire chaque année de soixante marchands, pour assister au jugement de leur juridiction.

RETOUR, *en terme de vénerie.* Une bête qui fait un *retour* ; c'est quand elle retourne d'où elle vient sur ses voies.

RETOURNER *une plante de jardin*, c'est la labourer tout de nouveau, en la renversant sens-dessus dessous pour y semer ou planter quelque chose.

RETRAIT, *Bleds retraits* ; ce sont ceux qui, étant bien conditionnés au sortir de la fleur, mûrissent sans le remplir de farines. Les grains sont alors menus, ou, comme disent les fermiers, *retraits*. Ces sortes de bleds germent très-bien, & ils sont bons pour ensemer les terres. Ils font une belle farine & de bon pain ; mais ils ne fournissent presque que du son ; de sorte que deux sacs de *bleds retraits* ne fournissent pas plus de pain qu'un sac de bon bled. Ce défaut peut être produit par différentes causes : 1^o, dit M. duHamel, quand le bled est versé, comme la nourriture ne peut plus être portée à l'épi par le tuyau qui est rompu ou simplement ployé, le grain qui ne reçoit plus de substance, mûrit sans se remplir de farines, & il reste vuide de *retraits*. 2^o Quand les bleds ont été nourris d'humidité, & que sur le champ il survient une grande chaleur qui dessèche la paille & le grain,

il mûrit sans être rempli de farine.

RETRAITE, *en terme de chasse.* On dit, sonner la *retraite*, pour faire retirer les chiens.

REVENDIQUER ; c'est réclamer ou saisir, par autorité de justice, les effets mobiliers sur lesquels on a un droit particulier & certain. Les effets volés peuvent se *revendiquer* en quelque main qu'ils se trouvent. Dans les faillites un créancier est reçu à *revendiquer* sa marchandise, pourvu qu'elle se trouve encore en nature, sans altération, revêtue de toutes les marques qui peuvent prouver qu'elle lui appartient, & que c'est réellement lui qui l'a vendue.

REVENU *de cerf*, de daim & de chevreuil ; c'est, *en terme de vénerie*, qu'après avoir mis bas les *rs* têtes, il en repousse une nouvelle.

REVOIR *d'un cerf* : on en revoit par les pieds, par les fumées, par les abbatures, par les portées, par les foulées, par les frayoirs, & par les rougeurs.

RHABILLER *les penes d'un oiseau* ; en terme de fauconnerie, c'est les raccommoder.

RHUBARBE, racine médicinale, fongueuse, jaune en-dehors, & marbrée en-dedans. La plus grande partie nous vient du Levant, par la voie de Marseille. On en tire quelquefois de la Moscovie & des vaisseaux de la compagnie qui en apportent de la Chine. Il faut la choisir en morceaux médiocres, nouveaux, moyennement durs & pesans, ayant la surface assez unie, jaune, mais de couleur de noix muscade, rompu, rendant une teinture safranée, quand on en met infuser dans quelque liqueur, d'une odeur un peu aromatique, & d'un goût un peu astringent & amer. Il y en a qui y mêlent des racines de rapontic. Pour en faire la différence, il n'y a qu'à examiner l'intérieur.

des essences, des eaux, des sels, des conserves sèches & liquides, sans compter les fleurs, & la semence de cette plante dont on fait aussi quelque commerce.

ROME, *Serge de Rome*, étoffe assez fine qui se fabrique à Amiens, & qui doit avoir, suivant les réglemens, un aune & demie de largeur. Voyez *Serge*.

ROMPRE la laine; en terme de manufacture de lainage, c'est mêler ensemble les laines teintes & non filées de diverses couleurs pour être employées, étant ensuite filées à composer la chaîne, ou la trame des draps ou étoffes mélangées. . . . *Rompre*, dans le commerce des vins, se dit de l'épreuve que l'on en fait pour en connoître la bonne ou mauvaise qualité.

ROMPRE, en fait de jardin, se dit à l'occasion des arbres extraordinairement chargés de fruits, si bien que les branches en *rompent*, & ne peuvent porter un si pesant fardeau, à moins qu'on n'ait soin de les étayer avec des perches. . . . *Rompre les chiens*; en terme de chasse, c'est les empêcher de suivre.

RONAS, ou **RUYNAS**, racine qui croît en abondance dans l'Arménie, dont la décoction ou le jus produit le rouge le plus beau. Quelques auteurs prétendent que c'est la couleur dont on se sert pour peindre les toiles nommées *perfes*, de même que celles qui se fabriquent & se peignent dans les états du grand Mogol.

RONCE, arbrisseau épineux qui vient dans les lieux déserts & incultes, qui sert à faire des haies. Il pousse des branches foibles, longues & anguleuses, garnies d'épines fort piquantes. Ses feuilles sont oblongues, pointues, dentelées en leurs bords, rudes au toucher, blanchâtres par-dessous, noirâtres par-

dessus, d'un goût astringent, & attachées à plusieurs queues. Ses fleurs sont petites, blanches, composées de cinq feuilles disposées en roses, & soutenues par un calice découpé en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît un fruit rond ou ovale, fait comme une petite mûre, composé de plusieurs baies pleines de suc, entassées les unes proches des autres, rouges au commencement, mais qui, en mûrissant deviennent ordinairement noires; elles renferment chacune une semence. La *ronce* est astringente & détersive, la décoction de ses branches arrête le cours de ventre. Les feuilles mâchées nettoient les ulcères des gencives & de la bouche. Son fruit, qu'on appelle *mûre de renard*, est un fruit astringent & détersif. Il y a plusieurs espèces de *ronces*.

ROND-D'EAU, grand bassin d'eau, de figure ronde, pavé de grès, ou revêtu de plomb ou de ciment, & bordé d'un cordon de gazon ou d'une tablette de pierre, comme les *ronds-d'eau* des Tuilleries, & celui du Palais Royal à Paris. Quelquefois ces sortes de bassins servent de décharge ou de réservoir dans les jardins.

RONVILLE; nom que la *Quintinie* donne à une poire d'hiver.

ROQUETTE, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'environ deux pieds, un peu velues. Ses feuilles sont semblables à celles de la moutarde blanche, mais plus petites, tendres & sans poil. Ses fleurs sont à quatre feuilles disposées en croix, de couleur bleue, ou plutôt jaune, tirant sur le blanc, rayées de noir, soutenues par des calices velus. Il leur succède des siliques longues qui se divisent en deux loges remplies de quelques semences presque rondes & jaunes. Sa racine est même ligneuse, blanche,

On cultive cette plante dans les jardins ; elle est d'un goût âcre. On en mêle dans les salades ; elle est propre pour garantir de l'apoplexie, & pour faire éternuer ; il y en a plusieurs espèces. Les sauvages croissent contre les murailles, dans les lieux incultes & sablonneux. *La Quintinie* dit que c'est une espèce de cresson alénois, mais qui a le goût plus fort que le cresson. Les jardiniers, en Angleterre, distinguent deux sortes de *roquettes* à fleurs doubles, sçavoir celles dont les fleurs sont blanches, & celles qui les ont de couleur de chair ; elles fleurissent toutes les deux aux mois de Mai, sur des tiges d'environ un pied & demi de hauteur. L'espèce à fleurs blanche est plus estimée que l'autre, & se trouve plus communément dans les jardins. On les perpétue au moyen des rejettons que l'on sépare de la racine, & qu'on plante, au mois de Mars, dans une terre franche. Elles se plaisent dans une exposition découverte. Cette herbe, qu'on réduit en cendres, est employée dans la fabrique du verre & du savon. On en recueille, & on en brûle beaucoup du côté d'Acre, de Tripoli de Syrie. On apporte celle d'Acre dans des sacs gris, & celles de Tripoli dans des sacs bleus ; la première est préférée.

ROQUILLE, mesure pour les liquides, connue & en usage dans beaucoup de provinces de France, nommée, en quelques endroits, *poisson* ou *posson* ; c'est le huitième de la pinte, ou la moitié de la demi-chopine.

RORELLE, plante à laquelle on a donné ce nom, parce qu'on trouve toujours, dans le creux de ses feuilles, des gouttes d'eau, comme si c'étoit une rosée. On la aussi appelée *rossolis*, par la même raison.

ROSAGE, ou **ROSSAGINE**, plante qu'on appelle autrement *laurier-rose*, qui est un violent poison, non-seulement aux hommes, mais encore aux animaux. Voyez *Laurier-rose*.

ROSALINDE, nom que les fleuristes donnent à un œillet qui a la même ressemblance que *l'isabelle*, excepté qu'il ne fleurit pas si large ni si bien.

ROSCONNES, toiles blanches de lin, qui se font en Brétagne. Voyez *Toile*.

ROSE, fleur très-commune & très-connue, mais dont il y a près de soixante espèces différentes, entr'autres la *rose odorante*, la *rose sans odeur*, la *rose d'Hollande* à cent feuilles, la *rose blanche de lait*, la *blanche-rousse* que plusieurs appellent de Virginie, la *blanche-tachée*, la *rouge-pâle*, la *rose de couleur de chair*, la *rose panachée*, la *rose simple de couleur de velours rouge*, le dessous des feuilles de couleur de jaune-pâle, la *rose de tous les mois*, qui est une espèce de muscade rouge, portant ses fleurs par bouquets ; la *rose de Provins*, c'est celle dont le commerce est le plus considérable, puisqu'on en porte de séches jusqu'aux Indes où elles sont d'un très-grand débit. On en fait aussi des conserves & des confitures qui sont très-estimées. On appelle l'ongle de la *rose*, la partie blanche de sa feuille, qui est la plus proche de sa queue. On appelle *hymen* la petite peau qui enveloppe son bouton, & qui s'ouvre, quand elle s'épanouit ; & le bouton qui reste après que les feuilles sont tombées, se nomme *gratte-cul*. Les *roses pâles* sont purgatives : on en fait un syrop qui est fort en usage. Les *roses blanches* & les *muscades* sont aussi purgatives ; les *roses rouges* sont astringentes, propres pour

arrêter le vomissement & le cours de ventre. On tire des toutes les roses en général, des esprits, des huiles, de sels, des eaux; les marcs même sont un objet de commerce.

ROSE. Bois de rose, ou Bois marbré, arbre qui croît en abondance dans les îles Antilles, qui s'élève fort haut & fort droit, & dont tout le bois a une odeur de rose très-distincte. On l'emploie dans les ouvrages de marqueterie & de tabletterie. Les parfumeurs en tirent une eau qu'ils vendent quelquefois pour vraie eau-de-rose.

Les Hollandois en tirent aussi, par la distillation, une huile blanche & fort odorante que l'on vend sous le nom d'*oleum rhodium*. Il faut choisir le bois de rose nouveau, sec, de couleur de feuilles-mortes, d'une odeur de rose, le plus gros & le moins tortu qu'il se peut.

ROSE, ou ROSETTE, marque ronde que les teinturiers sont obligés de laisser au bout de chaque pièce d'étoffe qu'ils teignent pour qu'on puisse distinguer les couleurs qui leur ont servi de pied ou de fond. . . . Rose, couleur de rose, est un rouge assez pâle, qui approche de celui des roses naturelles. On en fait de plusieurs nuances. . . Roses; nom qu'on donne, dans les sayetteries d'Amiens, à certaines petites étoffes de soie, de laine & de fil, dont les desseins représentent de petites roses.

ROSE-ROYALE; en terme de fleuriste, c'est un œillet qui porte une très-grosse fleur d'un blanc très-fin, & régulièrement tranché. Sa pointe est vigoureuse, fertile en marcottes, & d'un beau verd. Il vient à Lille; il n'est pas hâtif; il faut lui laisser cinq boutons qui donnent de belles fleurs.

ROSEAU, plante marécageuse, autrement appelée canne.

ROSEE, en terme de fleuriste,

est une tulipe couleur de rose incarnat, de blanc sale.

ROSERAIE, terroir planté de rosiers: on en voit beaucoup aux environs de Paris, dans la vue d'en tirer du profit, par le moyen de la fleur qu'on en vend aux apothicaires pour en composer des syrops, & plusieurs autres choses.

ROSEREAUX, espèce de fourrure qu'on tire de Moscovie, par la voie d'Archangel, & dont les plus grandes exportations se font pour la Suisse.

ROSETTE, dans le commerce du cuivre, parmi les fondeurs, est le cuivre entièrement épuré, & prêt à mettre en œuvre.

ROSIER, arbrisseau qui porte des roses. On voit autant de rosiers qu'il y a de roses différentes. En général, le rosier pousse des branches dures, ligneuses, garnies le plus souvent d'épines fort mordantes. Ses feuilles sont oblongues, dures au toucher, dentelées en leur bord, rangées cinq ou sept par terre, sur une côte terminée par une seule feuille. Il n'y a point d'arbrisseau à fleurs, dont les jardiniers fleuristes cultivent une si grande quantité d'espèces, que des rosiers. On en voit de différentes espèces, fleurir pendant six mois de l'année, sans qu'on emploie aucun artifice pour déranger la saison naturelle de leurs fleurs. Les Anglois jouissent du même avantage que nous; ils ont le rosier *cinnamome* qui fleurit le premier de tous chez eux; le rosier d'un mois qui, quand il se trouve placé contre une muraille, commence à fleurir à la fin de Mars ou au commencement d'Avril; & continue à donner des fleurs pendant trois mois. Si on a soin, dit *Bradeley*, de tailler le sommet de ses branches, quand sa fleur est passée, on peut espérer d'avoir, sur le même arbre, encore une récolte de fleurs

en automne qui durera presque jusqu'à Noël, si le tems est favorable. Ensuite vient le *rosier muscade* qui commence à fleurir en Mai, & dure six semaines; suit le *rosier monde*, que les Anglois appellent le *rosier d'York & de Lancastre*, qui commence à fleurir un peu plus tard que le *rosier muscade*. Enfin le dernier de tous est le *rosier à cent feuilles*, ou *rosier de province* qui nous fait voir ses feuilles surprenantes. Il y en a beaucoup d'autres. Quoique ces diverses espèces de *rosiers* ne fleurissent pas dans le même tems, cependant la maniere de les cultiver est à-peu-près la même. Les *rosiers* se plaisent dans une terre forte & serrée, & aiment tant les lieux humides, qu'ils croitroient même dans l'eau. On peut les perpétuer, soit en couchant leurs branches, soit par le moyen des rejettons. Les branches se couchent au mois de Septembre, & les rejettons doivent être séparés des vieilles racines dans le même mois, ou dans celui de Mars; & transplantés aussitôt après, afin que leurs racines qui n'ont que peu de fibres, n'aient pas le tems de sécher. Mais si la nécessité oblige de les tenir quelque tems hors de terre, il faut tremper les racines dans l'eau cinq ou six heures avant que de les planter. On cultive le *rosier* pour être planté dans le quarré des bosquets parmi les autres arbrisseaux à fleurs, ou pour le laisser croître de maniere à le mettre dans des pots.

La saison la plus propre pour planter les *rosiers* d'Hollande, est le mois d'Octobre, de Novembre & de Février. Il ne leur faut qu'une bonne terre à potager, & une bonne exposition; cette espèce de *rosier* fait un beau buisson, quand il est bien conduit. On le taille au mois de Mars. Il se multiplie de bran-

ches éclatées & enracinées. On le plante dans un trou creux d'un demi pied. Le *rosier à cent feuilles* se cultive de même. Pour que le *rosier* de tous les mois donne des fleurs tous les mois, ou tout au moins pendant la meilleure partie de l'année, on le doit tailler deux ou trois fois; d'abord en Novembre, on le coupe à raz de terre pour l'obliger à pulluler; c'est pour l'ordinaire dans ces nouveaux jets que se forment les fleurs. Après cette premiere taille, on lui en donne une seconde sur les nouvelles branches qu'il a produites, & qu'on taille à un œil ou deux, près du tronc. C'est à la fin de Mars ou au commencement d'Avril, que cela se fait. Incontinent, après qu'on l'a taillé pour la seconde fois, il faut le dechausser tout autour, & couvrir les racines d'une nouvelle terre, avec moitié terreau, puis on l'arrose incontinent: le plus souvent qu'on le peut faire, c'est le meilleur. L'expérience a appris que, pour faire produire quantité de roses à cet arbrisseau pendant tout l'été, c'étoit si-tôt qu'il commence à boutonner, de le décharger de tous ses boutons, avant qu'ils soient épanouis; & quand les premieres fleurs sont passées, il faut tailler les branches de ce *rosier* au premier nœud où les fleurs s'étoient attachées, & observer de faire la même chose après chaque portée. On observera que toutes les fois qu'on veut le tailler, il faut, quinze jours auparavant, s'abstenir de l'arroser. Les *rosiers* de tous les mois craignent le froid; & pour les en garantir, on les couvre de paillassons ou de grande paille. S'ils sont en caisse, on les met dans une serre. Le secret d'avoir beaucoup de roses de tous les mois, est d'en recourber les branches qu'on attache à une palissade ou à des bâtons

échés en terre. On les multiplie aussi des marcottes & de boutures qu'on tire des branches taillées en automne, & qu'on fiche en terre. C'est dans le mois d'Octobre ou de Novembre que cela se fait . . . Le *rosier muscat* demande une terre à potager, & un grand soleil, & de fréquens arrosements. Cette espèce se perpétue par le moyen des dragons qui naissent du pied, qui, étant planté dans une terre fraîche, prennent racine en peu de tems. Pour maxime générale, à l'égard de tous les *rosiers muscats*, il faut en automne, ou au printemps, tailler tous les ans les vieilles branches à un demi-pied de terre . . . Le *rosier* à roses blanches doubles, aime une terre forte, à bonne exposition de soleil. Cet arbrisseau ne veut point qu'on le taille, à moins que ce ne soit pour le décharger du bois superflu & mort; il se multiplie de plant enraciné qu'on met quatre doigts en terre. . . Le *rosier* à fleurs jaunes demande une terre forte, & ne veut point qu'on gêne ses branches. On le plante ordinairement en buisson. La taille ne lui convient point du tout, à moins que ce ne soit comme au précédent, pour en ôter le bois mort. Si l'on veut que les roses jaunes deviennent belles, il faut, avant qu'elles soient épanouies, en abbatre une partie. Cet arbrisseau se multiplie des rejettons qui croissent au pied. . . Le *rosier* de roses de Provins se cultive comme le *rosier* à roses à cent feuilles. . . Le *rosier* à roses panachées ne croît point haut. On le plante en pleine terre à potager, qui soit forte. Il se multiplie par le secours de la greffe, en écusson, soit à œil dormant, soit à œil poussant. Le premier ne manque jamais de fleurir l'année suivante, & le second dans l'automne de la même année . . . Le *rosier* d'Inde se cul-

tive dans les jardins, se multiplie de graines qu'on sème au mois de Mars sur couches, pour en planter les plants, quand ils sont assez forts. Une terre bonne & bien meuble, convient à la *rose* d'Inde, pour devenir belle, avec de fréquens arrosements dans les commencemens . . . Toutes les autres espèces de *rosiers*, qui portent les roses, veulent une terre forte, & beaucoup de soleil. On les plante aux mois de Novembre, de Février ou au commencement de Mars. On les taille au printemps, quand il en est besoin.

ROSSANE; nom qui se donne à toutes les pêches & pavies, qui sont de couleur jaune. Il y en a de différentes grosseurs, des tardives & des hâtives; les uns, qu'on appelle *mâles*, ce sont les pavies; les autres qu'on appelle *fémmes*, ce sont celles qui quittent le noyau. Les jardiniers Gascons, & la plupart de leurs voisins, appellent du seul nom de *rossane*, les fruits également jaunes dedans & dehors, sans aucun rouge près le noyau, & nomment *mirlicoton*, les grosses *rossanes tardives*; ils appellent *pavie*, ce qui, quoique jaune dedans & dehors, a du rouge près le noyau. Ils appellent *pêche pavie* ce qui a du rouge & du jaune dedans & dehors. Ils appellent *perses* le fruit qui a la chair ou toute blanche, comme les *pavies-madeline*, ou blanches ou rouges, comme les *pavies-catillac*, de quelque manière qu'en soit la peau, soit toute rouge, soit rouge & blanche; & ils appellent, d'un nom général, *brugnons*, le fruit qui a la peau lisse; ils appellent *poire-coupe* ce qui, parmi nous, a le nom de *persique* & de *pêche de Pau*, & donnent le nom général de *pêche*, sans distinction, ni différence d'épithètes à toutes les autres pêches, au lieu que nous les appellons l'une

belle chevreuse, l'autre *bourdin*, l'une *pourprée*; l'autre *admirable*, &c.

ROSSIGNOL; en terme de *carrier*, ce sont les arcs-boutans des fourches qui soutiennent l'arbre de la grande roue des carriers.

ROSSOLI, liqueur faite avec de l'eau-de-vie brûlée, du sucre & de la cannelle. Le meilleur est celui de Turin. Il s'en fait néanmoins de très-bon en France, & sur-tout à Montpellier.

ROT, ou **ROTI**, viande cuite à la broche. On distingue deux sortes de *rôt*, le gros & le petit. Le gros est la grosse viande, comme aloyaux, quartiers de veaux, de moutons, &c. Le menu *rôt*, ou petit *rôt*, est la volaille, le gibier; enfin ce qu'on appelle *petit-pieds*. Les *rôtisseurs* peuvent vendre leurs viandes, soit en plumes, soit en poil, soit habillé, soit *rôti*; ils forment, à Paris, une communauté qui n'est pas des moins anciennes de cette ville.

ROTIN, sorte de roseau qu'on apporte des Indes orientales, dont on fait, en les fendait par morceaux, ces meubles de cannes dont on fait un si grand usage, & un si grand commerce en Angleterre & en Hollande; on en fait aussi des cannes à marcher ou à la main.

ROUAGE. *Bois de rouage*; ce sont tous ceux qu'on emploie à faire les roues de carrosses, charrettes, &c. Le bois d'orme est celui qu'on préfère pour cet usage.

ROUAN: nom qu'on donne aux chevaux; dont le poil est mêlé de gris, de bai, de noir & d'alexan. On le distingue en *rouan vineux*, *rouan cavasse* de More.

ROUBLE, monnaie de compte, & monnaie réelle toute ensemble, frappée; & qui a cours dans les états de l'impératrice de Russie.

ROUE, pièce de bois ou de

métal, tournée en rond, quelquefois pleine & solide, & quelquefois à jour, avec des rayons qui se tournent autour d'un axe ou aissieu. La roue est laide la plus considérable des forces mouvantes, & est employée dans quantité de machines ou instrumens propres aux manufactures aux arts & métiers, &c. & à la fonte des métaux. Comme les artisans, & les ouvriers qui s'en servent leur donnent différens noms, on renvoie à leurs propres articles.

ROUÉE, en terme de *vénérerie*, se dit des têtes de cerfs, de daims & de chevreuils, dont les poches sont peu ouvertes & serrées.

ROUET, instrument composé de plusieurs pièces dont on se sert non seulement pour filer les soies, les laines, & autres matières semblables, mais encore pour les dévider & les transporter d'une bobine ou d'un rochet sur un autre.

ROUGE, c'est une des cinq couleurs que les teinturiers appellent *simple* & *matrice*. On distingue sept sortes de bons rouges, 1^o l'écarlate de France ou des Gobelins, qui se fait avec de l'agaric, des eaux surs, des grains d'écarlate ou de vermillon; 2^o le rouge cramoi, qui se fait avec les eaux surs, le tartre & la cochenille mestèque ou testale; 3^o le rouge de garance, qui se fait avec la garance, le réalgar ou l'agaric, ou quelque drogue équivalente; 4^o la demi graine se fait avec les eaux surs, l'agaric, moitié garance & moitié graine d'écarlate; 5^o le demi-cramoi, qui se fait avec moitié cochenille, & moitié garance; 6^o le rouge, ou *nacarat de bourre* qui se donne à l'étoffe auparavant teinte en jaune, avec le bain de la bourre fondue, & brouée auparavant sur un bouillon avec de la gravelle; 7^o le rouge écarlate, façon de Hollande

qui se fait avec l'amydon , le tartre , la cochenille , après avoir bouilli avec de l'alun , du tartre , du sel , gemme & de l'eau-forte où l'on fait dissoudre de l'étain. Cette couleur est très-éclatante , mais elle passe & se tache aisément. Il y a encore le rouge du Brésil ; c'est une couleur fausse , défendue même aux teinturiers de bon teint.

ROUGE-D'INDE, ou **TERRE DE PERSE** , pierre rouge friable , & très-haute en couleur , qui , réduite en poudre , donne un assez bon rouge. Les cordonniers s'en servent pour rougir les talons des souliers... Rouge de corroyeurs ; c'est du bois de Brésil qu'on fait bouillir dans l'eau , & auquel on ajoute ensuite de la chaux.

ROUGE-VULGAIRE, en terme de fleuriste , anémone toute rouge & fort commune.

ROUGES ; oiseaux aquatiques qui se servent ordinairement pour un excellent plat de rôti , après les avoir flambés & vidés. Les rouges gorges sont aussi des oiseaux excellens , qui se servent pour rôti , comme les ortolans.

ROUGET , poisson qui ne s'écaille point : on le vuide , on le lave , & on en garde les foies. On le fait cuire sur le gril , comme la vive : on le sert avec les mêmes sauces. On a soin de mettre les foies dans la sauce qu'on sert dessus. Ce qu'on appelle rouget à Paris , est appelé par d'autres , *grelot*.

ROUILLE , maladie qui endommage les feuilles & les tuyaux du froment , en les couvrant d'une substance rouge , de la même couleur que la rouille de fer. Les parties de la plante qui sont attaquées de cette maladie , ne croissent presque plus. Si les bleds sont rouillés , quand ils sont encore jeunes , & avant que de monter en tuyaux , le mal est médiocre , parce qu'il re-

pousse de nouvelles feuilles ; mais si la rouille attaque les tuyaux encore jeunes , la moisson en souffre beaucoup. On est assez communément persuadé que cette maladie est produite par les brouillards secs ; & M. du Hamel dit avoir remarqué qu'après de tels brouillards , lorsqu'il survient un soleil ardent , les feuilles des bleds deviennent rouillées. Quand les bleds sont nouvellement attaqués de la rouille , s'il survient une pluie abondante qui lave les feuilles , le mal est presque détruit. Bradeley , qui a fait un chapitre sur la rouille , nous apprend que c'est la maladie la plus commune & la plus dangereuse , à laquelle les plantes soient sujettes. Il dit qu'il n'a jamais remarqué que cette maladie attaque les plantes , si ce n'est après des vents d'Orient secs & piquans , qui se font souvent sentir en Angleterre , vers le mois de Mars , & quelquefois aussi dans d'autres mois ; que ces vents d'Orient apportent avec eux une infinité d'insectes qui causent la rouille des plantes. Il ajoute que les gens de la campagne sont si persuadés que les rouilles sont causées par les vents d'Orient , & que ce sont eux qui apportent ou font éclore les chenilles , que pour empêcher les progrès trop grands de la rouille , il leur est fort ordinaire quand ces vents d'Orient soufflent , d'amasser de grands tas de paille , de mauvaises herbes , & d'autres matières combustibles , hors de leurs jardins , du côté d'où vient le vent , & d'y mettre le feu , afin que la fumée puisse faire mourir tous les insectes ou leurs œufs , à mesure qu'ils passent. Mais ce que Bradeley appelle ici rouille , n'est autre chose que le ravage que font aux feuilles des plantes , les chenilles & autres insectes amenés par le vent d'Orient ; & ce que nous entendons

par rouille des bleds, est cette substance rousse de la même couleur que la rouille de fer.

ROUIR le chanvre, le lin, les écorces d'arbres, &c. c'est les mettre en paquets dans des eaux mortes, & les y laisser jusqu'à ce que la filasse se détache aisément.

ROULEAU, en terme d'agriculture, est un instrument qui peut quelquefois servir utilement pour briser les mottes, suivant le nouveau système de M. Tull; mais il ne faut s'en servir que quand la terre est sèche. Si la terre étoit molle, le rouleau la corroyeroit, & détruiroit en partie les avantages des labours. . . . On se sert, dans la fabrique de plusieurs ouvrages, & dans diverses manufactures, des rouleaux de bois, de figure cylindrique.

ROULIER, voiturier par terre, qui transporte les marchandises d'un lieu à un autre sur des chariots, charrettes, fourgons, & autres voitures roulantes; moyennant tant par quintal, dont on convient avant le départ; qu'on stipule sur la lettre de voiture, & qu'il reçoit en remettant la marchandise. Outre la lettre de voiture dont les rouliers sont porteurs, on leur remet aussi les acquits, certificats, passe-ports, &c. qui doivent accompagner la marchandise, afin d'en pouvoir raisonner aux bureaux de leur route, & y acquitter les droits, si aucuns sont dûs; ils sont ordinairement chargés d'acquitter tous les droits de péage, & autres petits droits sur le prix de la voiture.

ROURE, drogue dont les teinturiers se servent pour teindre en verd. Voyez Sumac & Rodoul.

ROUSSELET, espèce de poire, dont le goût est fort sucré, qui est des plus hâtives. La Quintinie la met dans le premier ordre des bonnes poires qui ont la chair beurrée,

ou tout au moins tendre & délicate, avec une eau sucrée & de bon goût, & un peu de parfum. Il y a le gros & le petit roussetlet; c'est une poire médiocre en grosseur, bien faite dans sa figure, plus ronde que longue. La queue est un peu grosse & peu étendue; le coloris est gris, roussâtre d'un côté, rouge & obscur de l'autre, avec quelques endroits verdâtres qui jaunissent à propos pour marquer le tems de sa maturité. Elle mûrit dans les premiers jours de Septembre, soit qu'elle soit crue, ou qu'elle soit cuite, en compôte & liquide, ou en confitures sèches; elle se soutient également bien partout. L'arbre qui la donne, réussit en toutes sortes de terre, soit en espalier, en buisson, ou en grand arbre. Il y a un roussetlet d'hiver, qui est une poire de peu d'importance.

ROUSSETTE, espèce de chien de mer, que l'on nomme plus ordinairement doucette.

ROUSSI. Cuir de Roussi, sorte de cuir, ou peau de vache, qui s'est d'abord fabriqué en Russie, d'où il a pris son nom, & dont la fabrication a depuis passé en plusieurs endroits de l'Europe.

ROUSSIN, cheval entier & épais.

ROUVERIN, espèce de fer cassant, & difficile à forger.

ROUX, couleur approchant du jaune. On le dit particulièrement des toiles, étoffes, soie, fil, & autres choses de couleur blanche qui, étant exposées à l'air, deviennent d'une couleur roussâtre, en perdant une partie de leur blancheur.

ROUX VENTS; nom que les jardiniers donnent aux vents du mois d'Avril, qui sont froids, & secs, & qui gâtent les jets tendres des arbres fruitiers; c'est pourquoy

le *peuple* appelle la lune d'Avril, la lune rousse.

ROYALE, nom que la *Quintinie* donne à une espèce de prune, de figure ronde, presque carrée & plate, violette, tirant au rouge... *Royale* est aussi une pêche excellente, entièrement semblable à l'admirable, & par conséquent admirable elle-même.

RUBAN, tissu très-étroit & très-mince, fabriqué à la navette. Il s'en fait en soie, en soies & dorures, en laine & en fil. Il y en a de différentes largeurs, d'unies, de façonnées à deux endroits ou à un, de gaufrées à réseaux, de simples & doubles lissées.

RUBIS, pierre précieuse, de couleur rouge, & qui jette un grand feu.

RUCE, mesure pour le sel, en usage dans les salines de Normandie; elle contient vingt-deux pots d'Arques, & pèse environ cinquante livres.

RUCHES, panier à mettre des mouches. On en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorce d'arbres, de paille, de clisse & d'osier. Il y en a de rondes, de carrées, de cylindriques & pyramidales; celles de paille sont les meilleures & coûtent moins; elles sont chaudes, maniables, résistent aux injures du tems & au grand chaud; elles ne sont point sujettes à la vermine qui nuit aux abeilles; elles s'y plaisent & y travaillent plus que dans toute autre sorte de ruche. On fait assez souvent des ruches de paille, de clisse ou d'osier, percées pour changer les mouches; mais bien des gens pensent que l'osier est sujet à engendrer un petit ver qu'on appelle *artison*, qui nuit au miel. Quelques-uns condamnent l'usage des ruches de poterie, parce qu'elle conserve trop long-tems le froid de la nuit, &

s'échauffe trop au soleil. On peut pourtant prévenir ces inconvénients, en les plâtrant en dehors de fiente de vache ou de bœuf; au reste on suit l'usage du pays: ceux qui les font de planches, soit de chêne, soit de hêtre, doivent faire en sorte que ces planches soient sèches, & si bien jointes, qu'il n'y puisse entrer ni jour ni vent. On ne doit jamais faire des ruches de joncs ni de roseaux, parce que les mouches n'aiment pas tout ce qui sent le marécage. Il doit toujours y avoir dans chaque ruche deux bâtons posés en croix, pour que l'ouvrage des mouches soit plus ferme. Ces ruches doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le dessus fait en forme de voûte pour être plus commodes, & l'assiette large pour que rien ne les ébranle. Celles qui sont en forme de cloches, ou celles qui sont étroites par le haut, & larges par le bas, ne sont pas si bonnes.

Il y a les grandes, les moyennes, & les petites ruches, les grandes sont de quinze pouces de large sur vingt-trois de haut; c'est dans celles-ci qu'on doit mettre les essaims qui viennent jusqu'au 10 ou 12 du mois de Juin. Les moyennes doivent avoir treize pouces de largeur sur vingt de hauteur: on y met les essaims produits depuis le 11 Juin jusqu'à la S. Jean. Les petites ne doivent point avoir que onze pouces de large sur dix de haut; & comme depuis la S. Jean, il se forme encore des essaims qui sont moins nombreux que les autres, c'est dans cette dernière sorte de ruche qu'on doit mettre ces derniers essaims. Quiconque veut avoir des abeilles, doit avoir la provision de ces trois sortes de ruches. Il se servira des grandes pour mettre les premiers essaims; autrement, s'il les mettoit dans de petits paniers, il donneroit, dès la première année, de

rejettons incapables de faire des provisions ; & la souche affoiblie par là, deviendrait à rien. Par une raison contraire , il ne faut pas donner de grandes *ruches* à de petits essaims, parce que le peu des mouches qu'il y auroit, ne s'amuseroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laisseroit passer la récolte.

Si les *ruches* sont faites d'osier, de troène, ou autres branchages, il faut les enduire en dehors avec de la cendre de lessive ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité. Il faut en mettre tout autour l'épaisseur d'un demi-doigt. Tout le bois doit être couvert pour ne point donner prise aux vers : on n'y doit point employer la terre seule ni le plâtre, parce que tout cela est contraire aux mouches. Quand les *ruches* sont bien enduites & sèches ; avant que de s'en servir, il faut les passer légèrement sur la flamme de paille, puis les frotter en dedans avec des feuilles de coudrier ou de séves, & à la fin, d'un peu de mélisse ; quelques-uns jettent, au fond des *ruches*, deux ou trois cuillerées de miel délayé dans du vin ; d'autres y mettent de la crème ; d'autres les lavent avec de l'urine seulement ; tout cela réussit ; & la mélisse seule suffit au besoin. On peut se servir une seconde fois de la même *ruche*, pourvu qu'elle n'ait point été attaquée des vers. S'il y en a quelques-unes qui sentent le soufre, on les lave avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache ; puis on les passe sur la flamme, & on les enduit de nouveau, s'il en est besoin.

On pose les *ruches* sur des sièges ou bancs, élevés de terre d'un demi-pied au moins, pour que les crapauds, les souris & les souris n'y puissent pas monter. Le siège, soit

qu'il soit de pierre, de bois ou de terre, ou de tuilot, doit être bien uni, sur-tout à l'endroit sur lequel on pose la *ruche*, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun insecte n'y puisse monter. Il est bon aussi que la surface du pied sur laquelle la *ruche* est assise, soit convexe, pour qu'il s'y amasse moins d'humidité ; & par la même raison, si on met les *ruches* sur des planches, il faut y faire deux égouts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux. Il y a bien des gens, sur-tout dans les pays qui ne sont pas chauds, qui mettent les *ruches* sous des appentis ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluie & des orages. Ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur entrée dans les *ruches*. Chaque *ruche* ne doit avoir régulièrement qu'une ouverture, qui serve d'entrée aux abeilles. On la fait ordinairement au bas de la *ruche*, & petite, pour que l'humidité, l'air & les vents y aient moins de prise. S'il se formoit quelque autre trou ou ouverture, il faut avoir soin de la bien boucher avec de la fiente de vache, ou du mastic.

Si l'on a une grande quantité d'abeilles, il faut ranger les *ruches* en amphithéâtre, en sorte qu'entre chaque ban, il y ait un passage par où l'on puisse visiter les *ruches*, & que ces *ruches* soient rangées en échiquier ou en quiconce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le soleil, également & à plein. Enfin il faut avoir soin de visiter les *ruches*, deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems, jusqu'au mois de Novembre.

RUE. L'auteur de l'*Ecole du potager* donne trois espèces de rues ; savoir la rue domestique ou culti-

vée, la *ruë sauvage*, & la *ruë* à la couronne de lard nouveau, qui ne sente rien ; on la coupe par feuilles menues. Les deux dernières espèces croissent en Languedoc & en Provence, dans des lieux pierreux & incultes. La *ruë cultivée* a des tiges grosses comme le doigt, ligneuses & rameuses. Ses feuilles sont divisées en plusieurs pièces, petites, oblongues, un peu grosses, de couleur de verd de mer, rangées par paires, sur une côte terminée par une feuille. Ses fleurs naissent à la sommité des branches : elles sont petites, ordinairement à quatre feuilles, quelquefois à cinq, de couleur jaune-pâle. Il leur succède un fruit, composé, presque toujours, de quatre capsules, qui renferment chacune plusieurs semences noires, le plus souvent de la figure d'un petit rein, ou anguleuses. Sa racine est ligneuse, jaune, garnie de plusieurs fibres. Toute la plante a une odeur fort désagréable, & un goût âcre & amer. La *ruë sauvage* diffère de la précédente, en ce qu'elle est plus petite, & que ses feuilles sont divisées en parties plus longues, plus étroites, d'un verd obscur & d'une odeur plus forte. Ces espèces de *ruës* sont propres pour résister au venin, pour fortifier le cerveau, pour abbatre les vapeurs, & pour la morsure des serpens. Quand la *ruë cultivée* est une fois plantée, elle ne donne aucun soin. Sans craindre le mauvais tems, elle demeure, tant qu'on veut, dans la même place, & se plaît dans toutes sortes de terre, pourvu qu'elle soit exposée au soleil. On la multiplie de graines, de pieds enracinés, ou de boutures.

RUELLE DE VEAU, en cuisine.

Pour la servir en entrée, on la coupe par morceaux, en tranches, ou, on la pique en lard. On assaisonne de sel, gros poivre, persil, ciboule, échalotte, une pointe d'ail, le tout haché. On prend de

la couronne de lard nouveau, qui ne sente rien ; on la coupe par morceaux. On met, dans une terrine, un lit de tranches de veau, & un lit de couennes ; on continue jusqu'à la fin. On met ensuite un demi-verre d'eau, & autant d'eau-de-vie ; puis on fait cuire le tout sur des cendres chaudes, durant quatre à cinq heures, & on sert comme du bœuf à la mode.

RUELLER LES VIGNES ; en terme d'agriculture, c'est, avec la panne de la pioche, enlever la terre du milieu d'une perchée de vigne, la relever de côté & d'autre contre les sèps. On commence ordinairement ce travail par le haut bout de la perchée, en continuant jusqu'en bas, de telle manière que le milieu de cette perchée devient une rigole ; & la terre mise, comme on l'a dit, forme un dos de bahut, le long de chaque perchée. Cette façon que l'on donne aux vignes ne se pratique qu'à l'égard de celles qui sont plantées au cordeau. Ce mot vient de *ruelle*, dit *Liger*, parce qu'on fait parallèlement, dans une vigne, autant de petites rues & de petits chemins entre deux perchées.

R U S E, en terme de vénerie, c'est quand une bête qui est chassée, va & vient sur les mêmes voies, dans un chemin & autres lieux, à dessein de se défaire des chiens. Une des *ruses* du cerf, quand il est poursuivi par les chiens, est, pour s'en dérober & leur donner le change, d'aller chercher les bêtes à leurs reposées, où étant arrivé, il se couche sur le ventre, & laisse les chiens le surpasser de beaucoup, observant, en cette posture, de placer ses quatre pieds dessous, & de tenir son nez penché à terre, afin de ne point, par son haleine, éventer les chiens, qui, passant bien souvent à un pas près de lui,

n'en ont ni vent, ni connoissance ; & il ne partira pas même de ce poste, dussent les piqueurs passer sur lui avec leurs chevaux.

RUT DES CERFS. Il leur prend par une mélancolie qui dérange toute leur conduite ordinaire, & les fait marcher jour & nuit, la tête baissée, sans s'arrêter nulle part, ni se détourner souvent des passans. Au contraire, on en a vu souvent dans ce tems qui dure environ cinq ou six semaines, devenir si furieux, qu'ils se jettent sur les hommes & les blessent, croyant que ceux-ci veulent s'opposer à leurs desseins. Cette grande chaleur commence à s'emparer des cerfs

de dix cors, & de ceux de dix cors jeunement, au commencement du mois de Septembre. Après que cette chaleur est un peu diminuée, les cerfs vont chercher les biches, qu'ils tourmentent beaucoup, avant que d'en jouir. Les jeunes cerfs n'entrent en rut, que peu de tems après ceux dont on vient de parler, & sont l'amour aux biches de la même maniere. La plus grande ardeur du rut des cerfs est ordinairement depuis les quatre heures après midi, jusqu'au lendemain neuf heures du matin, pendant lequel tems il se donne des combats si furieux entr'eux, qu'il y en a bien souvent de blessés & de tués.



S A B

S A B

SABECH, en fauconnerie ; c'est la cinquième espèce d'autour. Il ressemble à l'épervier.

SABINE, ou **SAVINIER**, arbrisseau bas, qui s'étend plus en largeur qu'en hauteur, & qui se divise en beaucoup de branches. Ses feuilles sont semblables à celles du tamarisc, mais plus dures & plus piquantes, toujours vertes, d'une odeur forte & d'un goût âcre. Ses fruits sont des baies, grosses comme celles du genièvre, vertes au commencement, & qui, en mûrissant, acquièrent une couleur d'un bleu noirâtre. Il y a une autre espèce de *sabine*, qui devient assez grande & assez haute, ayant le tronc plus gros que le cyprès. Ses baies sont rondes, vertes au commencement, puis après, noires. La première espèce de *sabine* est la plus employée en médecine. *Tournefort* a trouvé, en Arménie, des forêts remplies de *sabines*, aussi hautes que les pe-

pliers. On cultive cet arbrisseau dans les jardins.

SABLE, espèce de terre légère & aride, ou amas de petits grains pierreux, que l'on ne peut ni pénétrer, ni dissoudre. On appelle *sable fossile* celui de la mer & des rivières. Il est ordinairement plus net & plus dégagé de parties terrestres, que celui que l'on trouve dans les autres endroits. Le gros *sable* est appelé *gravier* ; & le plus fin prend le nom de *fablon*. Plusieurs artisans se servent de sable, pour faire, ou pour préparer leurs ouvrages. On se sert du *sable de rivière* pour sabler les allées des jardins, afin d'empêcher que l'herbe n'y vienne. Avant que de sabler les allées, il faut les dresser, puis les battre à deux ou trois volées ; car, sans cette façon qu'on leur donne, le *sable* se mêle en peu de tems avec la terre. On sablé les allées battues, en recoupe, ou en salpêtre, & celles qui ne

Sont simplement que de la terre naturelle du jardin. Ces deux der- nières ne réussissent pas si bien que les autres. Pour bien sabler une allée, il faut mettre dessus un ponce & demi ou deux d'épaisseur de *sable de rivière*, ou d'autre, au défaut de celui-là.

SABLONNEUX, se dit, en agriculture, des terres qui ne sont que du sablon. Un terroir *sablon- neux* ne vaut rien pour les bleds : il n'y croît pas, parce que le fonds n'a aucune substance pour concou- rir à la végétation ; ainsi, on ne s'en sert point en agriculture *Sableux* ou *Sabonneux* se dit aussi de la farine qui se charge souvent au moulin de parties *sablonneuses*. C'est un défaut essentiel.

SABOT ; chaussure faite avec un seul morceau de bois, léger, & creusé. Les payfans & certains ouvriers s'en servent journellement. Par les ordonnances des eaux & forêts, il est défendu aux sabotiers & autres ouvriers en bois, de tenir leurs ateliers plus près d'une demi- lieu des forêts.

SABOT : c'est toute la corne du pied du cheval, au-dessous de la couronne, & qui renferme le petit pied, la folle & la fourchette. Le *sabot* du pied d'un cheval doit avoir la corne luisante, haute & unie ; la blanche est ordinairement cassante ; elle doit être de la cou- leur de celle d'un bouc, pour être excellente ; & tout le *sabot* doit avoir une figure comme ronde, un peu plus large en bas qu'en haut. Il arrive au *sabot* une maladie, qu'on appelle *étonnement du sabot*, la- quelle consiste en ce que l'os du petit pied se relâche par le bout qui est vis-à-vis de la pince, & qu'il quitte sa place, & sa situation naturelle. La chair qui l'entouroit & qui le joignoit au sabot, se dessèche : il reste un vuide ; & com-

me le petit pied est relâché vers le bout, il s'abaisse, pousse la folle qui la couvroit, & paroît en forme de croissant. On connoît l'*étonne- ment du sabot*, lorsque le cheval boite beaucoup, qu'il n'appuie que du talon à terre, en trotant, & même au pas, & qu'en frappant

avec le brochoir sur le devant du pied, il sonne comme une chose creuse & vuide. Le devant du pied se resserre par le milieu, quand il a trop long-tems supporté le mal ; & le pied perd sa forme naturelle, quand ce mal est arrivé. Pour y re- médier, il faut laisser la folle aussi forte qu'on le peut, à la pince, afin d'essayer si, avec le tems, la nature peut résoudre ce croissant ; & , pour l'aider, on fonde, dans le pied, la meilleure huile de lau- rier qui se puisse, sans séparer ni couper la folle. On en met sur la couronne, & particulièrement à la pince, sur de la filasse. Il faut sou- vent renouvelier cette huile, qu'on applique à froid sur la couronne, au lieu que, dans le pied, on la met toute bouillante, & de la filasse par-dessus, avec des éclisses, pour tenir le tout. Si, après avoir donné ses soins pendant quelque tems à ce mal, on voit qu'il n'y ait point d'amendement, on dessolera le cheval ; & si on trouve la pointe de l'os du petit pied séparée du *sabot*, & qu'il reste du vuide entre le *sabot* & l'os par le devant, il faut brûler tout cet os, afin qu'il tombe plutôt ; puis on met sur l'os brûlé de l'onguent égyptiac, & sur toute la folle, de la térébenthine, du tartre, du miel mêlés & chauffés ensemble. Quand la folle est reve- nue & qu'elle est ferme, on com- mence à promener le cheval dans les terres douces, & on l'accoutume peu à peu au travail.

SAC ; morceau de toile, de cuir, ou autres matières, plié en deux, &

cousu par le bas & par le côté, de façon qu'il ne reste qu'une ouverture. Il s'en fait de toutes les grandeurs. Les grands servent à renfermer les grains, la laine, le pastel, le charbon & beaucoup d'autres choses semblables. On se sert de sacs pour renfermer les différentes espèces.

SACHÉE, est-ce que contient un sac en laine, en bled, en pois & autres marchandises *Sachée* est aussi la mesure à laquelle on vend les broquettes qui se font à Tranchebray, près Falaise.

SACQUAGE. On nomme ainsi, dans quelques coutumes, ce qu'on appelle en d'autres, *minage*, c'est-à-dire le droit que les seigneurs ont de prendre, en nature, une certaine quantité de grains ou de légumes sur chaque sachée de ces marchandises qui s'exposent en vente dans leurs marchés.

SACRE, en fauconnerie; c'est une des dix espèces de faucons. Celui qui est pris après la mue, est le meilleur & le plus vite-court, empiété, hardi, de couleur rouge, ou tannée, ou grise; grosse langue; doigts gros & de bleu mourant. Ce sont les bonnes marques. Il est le plus laborieux de tous & le plus traitable. Sa proie sont les grands oiseaux, comme l'oie, la grue, le héron, le butor, &c.

SAFRAN; plante bulbeuse. Il y en a de deux sortes, le *safran* proprement dit, & le *safran bâtard*. Il est d'un grand usage, tant pour sa beauté, qu'à cause de son pistil, qui est le *safran* dont on se sert en médecine. *Bradeley*, en considérant que le *safran* est une marchandise profitable, & que c'est une fleur estimable, qui vient dans un tems où il y en a peu d'autres, est étonné de ce que l'on n'en cultive pas plus communément en Angleterre. C'est un des derniers présens que nous offre l'été, sur son déclin. Les feuilles paroissent tout

aussi-tôt que les fleurs sont passées, & durent tout l'hiver. Au printemps, on les lie ensemble, pour faciliter l'accroissement des racines, qui seront en état d'être transplantées au milieu de l'été. Cette plante se plaît principalement dans les terres à craie, mais elle réussit aussi dans un terrain sablonneux. Les différentes espèces de *safran* qui fleurissent au printemps, sont l'espèce marquée de jaune & de noir, le *safran jaune* de Hollande; les espèces pourpres, hâtive & tardive, & la blanche. Toutes ces espèces fleurissent en Angleterre, dans les mois de Février & de Mars, & forment, dit *Bradeley*, les plus belles bordures de fleurs qu'on connoisse. Leurs racines doivent être levées de terre au mois de Juin, & replantées en même tems que les autres bulbes. On les multiplie par le moyen des caëux, & elles se plaisent dans une terre légère. Voilà ce que dit l'auteur ci-dessus cité, sur le *safran*. Les Anglois n'en cultivent que pour le plaisir; mais en France, en Hollande & en Allemagne, c'est pour l'utilité. Il vient, comme on l'a dit, d'oignons & de caëux. Il est composé de plusieurs feuilles longues, étroites, épaisses, douces à manier & cannelées, d'entre lesquelles il s'élève, vers le commencement de Septembre, une tige basse, qui soutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît une espèce de houppe, partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable. Quand elle est en vigueur, on la cueille, & on la fait sécher; & cette houppe est le *safran* dont nous nous servons parmi les alimens, en médecine, & en beaucoup d'autres usages. Quelques jours après, il en vient une autre semblable sur la

même plante. On la ramasse, de même que la première, pour la faire sécher; & ces houpes se réduisent en filamens, comme nous voyons le *safran*. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles. Elle est en fleur pendant un mois; puis, des fleurs sortent des feuilles, qui sont vertes pendant tout l'hiver: le printems venu, elles se séchent, tombent & disparaissent en été. L'oignon de *safran* est revêtu de plusieurs cartilages jaunissans, comme le glayoul. Le *safran* du Levant est très-estimé. Il en vient aussi de bon en plusieurs endroits de France, comme en Gâtinois; en Languedoc, vers Toulouse; en Provence, vers Orange; à Angoulême & en Normandie. Le meilleur est celui de Boigne & de Bois-commun, en Gâtinois. Celui de Normandie passe pour le moins bon. Les *safranieres* sont d'un grand revenu. On y emploie des champs entiers. Ceux qui ne sont pas à portée, ou qui ne sont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit espace de terre, pour leur provision seulement.

Le *safran* vient fort bien dans toutes sortes de climats. Il se plaît dans une terre médiocre, qui ne soit ni trop forte, ni trop fumée, plutôt légère que lourde, mais toujours bien aérée, fort exposée au soleil, épiercée avec soin, bien labourée & bien meuble. Il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon; mais l'eau, les souris & les taupes y sont bien du tort. Comme il vient mieux, & plus vite, d'oignon que de semence, quand le tems de la planter approche, ce qui se fait aux mois de Mai, de Juin, ou d'Août, on achete environ un boisseau d'oignons de *safran*, plus ou moins, suivant ce que l'on en veut planter. On le laisse mûrir à l'om-

bre, en monceaux, pendant une huitaine de jours, dans un lieu sec; puis, lorsqu'il fait beau tems, & que la terre est bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à environ quatre doigts de distance l'un de l'autre, & on leur donne environ trois doigts de terre. Il y a des gens qui ne le plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raisin au pied. Il rapporte, dès la première année, à la différence que ceux qui le plantent au mois de Mai, ont pleine récolte, tandis que ceux qui attendent jusqu'au mois d'Août n'en ont qu'un essai. Dès qu'il est planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour le défendre de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce que la plante soit levée. Elle n'en fera que plus belle, si on a soin de l'arroser pendant les chaleurs: on doit sur tout la sarcler plusieurs fois l'année, pour que les oignons grossissent & fructifient mieux. Le *safran* a cela de particulier, qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné, avant de jeter sa fleur. Auparavant qu'elle paroisse, on pare la *safranier*, sur la fin d'Août. Pour cela, on en ôte toute l'herbe qui paroît sur la terre; on piétine dessus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de broussailles, comme auparavant, afin que le soleil n'altère point le *safran*. Plus on foule la terre, plus il devient beau. Il faut cependant se garder de le faire, quand la terre est trop humide, ou quand la fleur paroît. Il faut aussi avoir soin que les bestiaux, sur tout les cochons, n'en approchent. La terre ainsi préparée, sur la fin du mois d'Août, reste couverte pendant environ un mois, sur la fin duquel on la nettoie avec les râteaux, pour faire place au *safran*,

qui naît & fleurit avec l'automne. Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue jusqu'à la fin d'Octobre; mais chaque fleur ne dure pas long-tems, & c'en font toujours de nouvelles qui se succèdent. C'est pourquoi il faut, ou les couper adroitement, ou les cueillir à mesure qu'elles viennent, toujours par un beau tems, & le matin, avant le soleil. En les cueillant, on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, & on les porte chez soi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut. Pour cela, on les jette sur une grande table qu'on couvre, si elle ne l'est pas, on en tire proprement le *safran* qui y est attaché, & on le met à part. Il y en a qui y mettent un peu d'huile, pour lui donner du lustre; ensuite on le fait sécher, dans un tamis, sur de la cendre chaude, ou du moins au soleil; car c'est le pire, parce qu'il défleurt & dessèche le *safran*. Quand il est bien sec, on le met dans des boîtes, ou dans des sacs, ou autres vaisseaux bien fermés, & on le garde dans un lieu sec, jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire. Plus il est rouge, plus il est beau. Comme le *safran* réfleurt de jour à autre, & que ses fleurs se succèdent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout recueillir, quelque étendue que soit la *safraniere*. Mais aussi il ne faut pas épargner le nombre des journaliers, pour profiter du tems de la fleur. Elle est sujette à pourrir, pour peu qu'on tarde à la cueillir. Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainsi dans l'automne, sont remplacées par des feuilles qui durent & verdoyent pendant tout l'hiver. Elles se flétrissent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent résister aux moindres chaleurs de l'été.

On donne ordinairement trois labours par an à la *safraniere*; le premier, quand on plante le *safran*, ou, s'il est déjà planté, au printems, quand les feuilles tombent; le second, sur la fin de Juillet, & le troisième, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, suivant la sécheresse de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenser les oignons en labourant. Une *safraniere* ainsi ménagée dure trois ans dans sa forte vigueur. Elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on ait bien soin de la labourer, de la sarcler, & de l'amender avec du marc de raisin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever les oignons hors de terre, ainsi que les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Si-tôt qu'ils sont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne soit pourtant pas humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre est usée à cet égard; mais on peut y mettre du grain, en la fumant bien. Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en *safran*. Ils garnissent les derniers quartiers de oignons écailleux, qu'ils retirent des premiers; & comme ils ne fleurissent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité à cueillir le *safran*, qui réfleurt d'un côté, pendant que la récolte se fait de l'autre.

Le *safran* sert pour la teinture, pour la peinture, dans les remèdes, & même dans certains alimens. Les Espagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans presque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui

lui attribue plusieurs bons effets. On en fait même un plus grand trafic vers les pays Septentrionaux, principalement en Hollande, & dans la basse Allemagne. Il faut choisir le *safran* récent, d'une odeur pénétrante, d'une couleur luisante, & préférer celui qui tache les doigts en le froissant, qui est gras, flexible, & difficile à mettre en poudre. On doit rejeter celui qui a contracté une trop grande humidité.

Le *safran bâtard* ou *safranum*, que les apothicaires nomment *carthame*, & le peuple, *graine à perroquet*, parce que ces oiseaux en aiment fort la graine & s'en nourrissent, est une plante de la nature des chardons, qui croît assez facilement par-tout, mais qui se plaît néanmoins davantage dans les pays chauds. C'est à l'Égypte qu'elle doit son origine. Les pays qui entourent la Méditerranée sont ceux où il en croît le plus aujourd'hui. Cette plante a les feuilles longues, rudes & piquantes, déchiquetées tout autour. Cette tige est d'un pied & demi de haut. Ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, languettes & écaillées, avec des feuilles au-dessous, qui s'ouvrent en forme d'étoiles. Sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche. Sa racine est longue, grêle, fort chevelue. Sa fleur est semblable à celle du *safran domestique*. Cette plante demande une terre médiocre & de peu de nourriture. Elle amende & engraisse le fonds, n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler, ou l'endommager. Ceux qui sont curieux d'en cultiver, peuvent prendre les mêmes précautions que pour le *safran domestique*. Il s'en trouve proche de Strasbourg

Tome III.

en Allemagne. On le sème dans les jardins, & il fleurit en Août & en Septembre. Les fleurs du *safranum* s'emploient pour teindre en rouge, & ses graines sont de quelque usage en médecine. *Chomel* nomme *safran sauvage* une herbe épineuse, semblable au *safran bâtard*; mais ses feuilles sont plus longues à la cime des tiges. Cette plante naît sur les collines, & dans les lieux incultes. Elle fleurit en Août & en Septembre. Sa graine & ses feuilles, prises dans du vin, avec du poivre, sont utiles contre les piquûres des scorpions.

SAFFRE, minéral qui se trouve aux Indes orientales. Il est de couleur d'œil de perdrix; & on l'emploie, soit pour colorer les émaux, soit pour donner une couleur bleue aux verres & aux faïances. Il faut toujours préférer celui qui est en pierres, parce que celui qu'on vend en poudre est sujet à être sophistiqué.

SAGES; en terme de chasse, chiens *sages* sont ceux qui conservent le sentiment de la bête qu'il leur a été donnée, & qui en gardent le change.

SAIGNER se dit, en agriculture, d'un marais, d'un fossé & d'une rivière, quand on fait des canaux pour les vider, dessécher, ou affaiblir, pour en faire couler les eaux dans un lieu plus bas.

SAINDOUX, graisse de cochon, dont on fait assez d'usage dans les cuisines, sur-tout pour les fritures.

SAINFOIN, plante qui pousse des tiges, longues d'environ un pied, rougeâtres, se couchant à terre. Ses feuilles sont semblables à celles de la vesce, vertes par-dessus, blanches & velues par-dessous, pointues, attachées par paires sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont légumineuses, rouges, disposées en

L I

épis longs & serrés. Il leur succède de petites gouffes, coupées en crête de coq, hérissées de pointes rudes, renfermant chacune une semence qui a la figure d'un petit rein. Sa racine est longue, médiocrement grosse, noire en dehors, blanche en dedans. On cultive le *sainfoin*, pour nourrir & engraisser les bestiaux. Les vaches & les brebis qui en mangent ont beaucoup de lait. Il y a une autre espèce de *sainfoin*, qui diffère de la précédente, en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, excepté en ses gouffes. On appelle cette herbe *foin de Bourgogne*, parce qu'il croît en cette province en si grande quantité, que la plupart des chemins en sont couverts. On l'appelle encore *trèfle des prés*. Le *sainfoin* veut une terre pierreuse, sèche, située sur des collines, s'il se peut. Ce n'est pas qu'on n'en voie de très-beau dans les pays plats, semés dans des terres semblables à celles dont on vient de parler.

Il faut, quand on le sème, que la terre ait eu trois façons. C'est au commencement du mois de Mars que se fait cette semaille. Il faut le semer fort dru, afin qu'il ne croisse point de méchantes herbes parmi. La première année que le *sainfoin* est semé, on n'en retire pas beaucoup; c'est à la seconde, qu'il commence à donner du profit. On fauche ordinairement le *sainfoin* trois fois l'année; sçavoir à la fin de Mai, pour la première fois. L'herbe qu'on en recueille est fort bonne pour les bestiaux. La seconde fauchaison s'en fait à la fin de Juillet. Comme l'herbe de cette seconde récolte est plus grosse que celle de la première, parce qu'elle produit la graine, elle n'est pas aussi si délicate pour nourrir le bétail. Enfin la troisième fauchaison s'en fait à la fin de Septembre. Cette dernière herbe, quoique

moins succulente que la précédente, ne laisse pas d'être d'un grand secours en hiver, pour les bestiaux. Le *sainfoin* engraisse les terres où il est semé, sans le secours d'aucun autre amendement. Il dure trois ans en nature, sans s'altérer; mais aussi, après ce tems, il faut convertir ce pré en terres labourables, ou l'ensemencer en légumes, pois, lentilles, &c. La seconde fois qu'on fauche le *sainfoin*, il faut en voiturer l'herbe dans la grange, pour la battre & en tirer la semence, comme on fait le bled; puis on mêle ce foin parmi l'autre.

Comme le *sainfoin* est plusieurs années avant de donner un profit considérable, on a coutume, pour tirer un profit de la terre, de semer, avec la graine du *sainfoin*, du trèfle, de l'orge, de l'avoine, &c. L'orge & l'avoine n'occupent pas long-tems la terre. Ces grains sont peu de tort au *sainfoin*; mais les plantes vivaces, comme le trèfle, lui en font beaucoup. Dans les années sèches, il y arrive souvent, quand on a fauché l'orge ou l'avoine, qu'on n'apperçoit point le *sainfoin*; néanmoins, en y regardant de près, on voit ordinairement des filets blancs qui indiquent que le *sainfoin* a levé; mais que les feuilles qui étoient fort menus, ont été fauchées avec l'orge & l'avoine. Si les grains qu'on sème avec le *sainfoin* sont drus, s'ils sont poussés avec vigueur, & sur-tout s'ils ont versés; il arrive ordinairement que le *sainfoin* est étouffé; ainsi il faut convenir avec M. du Hamel, que le *sainfoin* réussit toujours mieux quand il est semé seul.

SAINT-AUGUSTIN; nom que la *Quintinie* donne à une poire à-peu-près de la figure & de la grosseur de la *belle virgoulée* & qui mûrit sur la fin de Septembre. Ce fruit est estimé, & le seroit enco-

plus, si on pouvoit le garder jusqu'aux mois de Février & de Mars.

SAINT-FRANÇOIS, poire bonne à cuire.

SAINT-GERMAIN, aussi nommée l'inconnue de la Fare dont la chair est fort tendre & beaucoup d'eau, & n'a point de marc.

SAISIE, est un arrêt que l'on fait de quelques marchandises ou effets, soit par autorité de justice, soit en conséquence des ordonnances, arrêts & déclarations, ou par ordre du roi ou du ministère.

SAISON; en terme de labourage, se dit de certaines portions de terres qu'on laboure chaque année; tandis qu'on laisse reposer les autres, ou qu'on y sème de menus grains; les terres de France se partagent ordinairement en trois saisons. La première année on y sème les bleds, la seconde les menus grains, la troisième on les laisse reposer. Il y a des saisons plus fortes les unes que les autres, où il y a quelques arpens de terre de plus.

SALADE, mets composé de différentes plantes potagères qu'on mange crues; on les assaisonne avec du sel, du vinaigre & de l'huile.

SALAGE, droit de dix sols six deniers, que l'on perçoit à Nantes, & dans les bureaux de la ferme de la prévôté de cette ville; sur chaque bateau de sel. ... *Salage* se dit aussi en Picardie & en Normandie, du dernier sel qu'on donne aux harengs en caque.

SALAISON. *Marchandises de salaison*, sont celles que l'on prépare avec du sel, telles que les morues, harengs, sardines, porcs, &c. Voyez le titre XV de l'ordonnance des gabelles, du mois de Mai 1680, qui enjoint plusieurs formalités à ce sujet.

SALANTS. *Marais salants*; ce sont ceux où se fabrique le sel; il y en a beaucoup en Poitou, en

Bretagne, & dans les pays d'Aunis. **SALÉ**; c'est la chair de cochon qu'on a salé. Tous les endroits de cet animal sont bons pour faire du petit salé; le filet est le meilleur.

SALIERES; nom qu'on donne à certains creux qu'on voit aux yeux des chevaux, quand ils sont vieux; mais ces marques n'annoncent pas toujours la vieillesse; il y a des jeunes chevaux qui en ont.

SALINES, s'entend communément du commerce qui se fait des poissons salés.

SALES & SALONS DE JARDINS; ce sont des ornemens que l'on forme avec des palissades de charmilles qui en font le pourtour. Le dedans est planté d'arbres isolés, & le milieu orné de gazons. Les arbres les plus ordinaires dont on se sert, sont les marronniers d'Inde. On peut se servir de tilleuls d'Hollande, ou d'ormes bien choisis. On fait aussi des *sales* découvertes, c'est à-dire, sans palissades; elles sont à plusieurs rangées d'arbres plantés sur des tapis de gazon: on met dans le milieu un bassin, si l'eau le permet, & qu'on veuille en faire la dépense, ou une pièce de gazon seulement.

SALMI, espèce de ragoût qu'on fait avec des viandes recuites, & rôties à la broche, auquel on fait une sausse après les avoir dépecées. On fait du *salmi* de beccasses de dindons, & autres volailles. Voyez ces mots.

SALOIR, vaisseau de bois ou de terre cuite dans lequel les charcutiers mettent les lards, & autres morceaux de porc pour les saler.

SALPETRE, espèce de sel naturel ou artificiel, en usage en médecine & dans les teintures, & d'une nécessité presque indispensable dans la composition de la poudre à canon.

SALPICON, en cuisine, ragoût

que l'on fait avec de grandes piéces de bœuf, de veau ou de mouton, que l'on veut servir rôties pour principales entrées.

SALSE-PAREILLE, plante médicinale de l'Amérique, qui se plaît dans les endroits humides & marécageux. On n'emploie, dans les remèdes, que sa racine; il en vient, en France, par la voie des Hollandois & des Marseillois.

SALSIFIX, racine dont les feuilles ressemblent à celles du poireau; ses fleurs ont une couleur purpurine, tirant sût le bleu ou sur le noir. La racine est droite, grosse comme le doigt, & tendre; toute cette plante rend un suc laiteux, & se cultive dans les jardins potagers. Il y en a de deux espèces, le *salsifix* d'Espagne, autrement dit *scorsonere*, & le *salsifix* commun. On le sème au mois de Mars ou d'Avril sur planches, en rayons tirés au cordeau, & profonds de deux doigts. Il faut que cette graine y tombe à claire-voie, parce que les *salsifix* en deviennent plus beaux & mieux nourris; cette plante est cordiale & sudorifique. Les *salsifix*, en cuisine, & les *scorsoneres* s'accocommodent de la même façon. On les ratisse, on les lave, on les fait cuire comme les choux-fleurs, & on les sert avec une sauce blanche, en entremets.

SANDARAC, substance résineuse, d'un jaune pâle ou citrin, qui découle d'elle-même dans les pays chauds, ou par les incisions que l'on fait à l'écorce du grand genévrier & du cédre. Cette gomme entre dans la composition du vernis; on la réduit aussi en poudre très-fine, dont on se sert pour empêcher le papier de boire dans les endroits où il a été raturé.

SANDIX, espèce de massicot rouge, qui se fait avec de la céruse portée au feu, & rubéifiée. On se

sert peu de *sandix* dans la peinture. Le véritable vermillon lui est infiniment préférable.

SANG; le sang des animaux est quelquefois en usage en cuisine, cependant, de quelque manière qu'on le prépare (car on ne l'emploie pas seul, & tel qu'il sort des veines & des artères) il est toujours difficile à digérer.

SANG DE BOUC; c'est réellement le sang de boucs qu'on prépare pour être employé en médecine. On choisit les boucs de quatre à cinq ans, on les nourrit, pendant un certain tems, d'herbes aromatiques: on tire le sang du col ou des testicules dans les mois de Juillet: on le met dans un vase de faïence, & on le fait sécher au soleil ou à l'ombre. On prétend qu'il ne faut réserver que le sang mitoyen, c'est-à-dire, qu'il faut jeter le premier & le dernier.

SANGLES; tissus composés de gros fil de chanvre, entrelacés, que fabriquent les cordiers. On en fait de différentes largeurs & longueurs; les unes s'emploient pour attacher les selles sur les chevaux de main; les autres pour les bâts des mulets & autres bêtes de somme; & les autres enfin pour différens meubles, tels que les fauteils, canapés, &c.

SANGLIER; c'est le plus dangereux de tous les animaux qu'on chasse, quand il est en son tieran, ou en son quartan. Les laies & les bêtes de compagnie sont nuisibles par leurs mangeures. Ils ne sont point bons à manger pendant leur rut, & jusqu'à ce qu'ils aient mangé du gland. Cet animal est de telle nature, qu'il apporte, en naissant, toutes les dents; il en a quatre, entr'autres, nommées *défenses*, dont les deux de dessus ne sont point dangereuses, mais qui servent seulement à aiguïser celles de dessous, desquelles

Us blessent les chiens, & les hommes même, s'ils n'y prennent garde. Les *sangliers* vivent vingt-cinq ou trente ans; ils sont en rut environ dans le mois de Décembre, & leur plus forte ardeur dure pendant trois semaines. Ils commencent à entrer en venaïson à la mi-Septembre, & cessent d'y être au commencement de Décembre. Leur *bauge* est ordinairement dans les bois garnis d'épines & de ronces. Les jeunes mâles sont plus hardis à s'éloigner de leur mère, que les femelles. Ces animaux se nourrissent de tout grain, fruit, légumes & racines, hormis de navets & de raves. Le *sanglier*, en cuisine, sert à faire un entremets froid très-estimé. On le fait cuire comme la hure de cochon; les pieds se mettent à la Sainte Menchould, comme les pieds de cochon, le reste comme le filet.

SANGUINE, pierre fossile, de couleur rouge foncé, qui a sa mine particulière; la meilleure vient d'Angleterre. Les peintres & dessinateurs s'en servent pour dessiner & pour faire leur esquisse. Les orfèvres & doreurs l'emploient pour brunir l'or en feuille. Il faut choisir la *sanguine* moyennement tendre, se sciant aisément & sans se rompre, & rejeter celle qui est trop dure & graveleuse.

SANICLE, plante qui pousse, de sa racine, plusieurs feuilles presqu'égales, rondes, dures, divisées en cinq parties, de couleur verte & luisante. Cette plante est détersive & vulnéraire. On l'emploie pour les pertes de sang, pour déboucher & fortifier les viscères, à la manière du thé. Elle croît sur les collines & les montagnes; c'est une espèce de quinte-feuille qui fleurit en Mai & en Juin.

SANG-SUES, petits insectes noirs, ou petits vers aquatiques, qui se trouvent dans les pays ma-

recageux, & qui sucent le sang des animaux: on s'en sert en médecine.

SANTAL, ou SANDAL, bois dur, compact, pesant & odoriférant, qu'on apporte en France, par la voie de Hollande. On distingue trois sortes de *sandals*, le blanc, le citrin & le rouge.

SAPAN. Bois de *japan*, assez semblable au bois Bréûl, & qui fournit pareillement une couleur rouge.

SAPHIR, pierre précieuse diaphane, dure, brillante & resplendissante. On distingue deux espèces générales de *saphirs*, savoir les *saphirs mâles* & les *saphirs femelles*. Les premiers sont d'une couleur claire: on les nomme *saphirs blancs* & à queue. Les seconds sont d'un bleu plus foncé, & sont plus estimés que les autres.

SAPIN, arbre fort haut, droit & toujours verd. Son bois est blanc, couvert d'une écorce blanchâtre & résineuse. Ses branches sont garnies de feuilles semblables à celles de l'if, oblongues, rondes, étroites, dures, naissant seules le long des branches: Ses chatons ne laissent rien après eux. Les fruits naissent sur les mêmes pieds de *sapin*, formés par plusieurs écailles en cône ou pomme de pin tournés en haut. On trouve ordinairement, sous chacune de leurs écailles, deux semences. Cet arbre croît principalement dans les lieux montagneux & pierreux; les sommets de ces arbres sont salutaires dans le scorbut, gonttes & rhumatismes; cuites dans de l'eau & du vin, pour la boisson. La France possède beaucoup de forêts de *sapin*. L'Auvergne, le Forez, le Dauphiné, la Franche-Comté, &c. en abondent; cependant il faut avouer que les pays du Nord en fournissent une plus grande quantité & d'une qualité supérieure.

SAR ; nom qu'on donne , sur les côtes du pays d'Aunis , à une espèce d'herbe marine qu'on appelle , en Normandie *varech* , & en Bretagne *gouesinon*. Voyez *Varech*.

SARCELLE, oiseau aquatique, mis au nombre des canards sauvages , dont il fait une espèce particulière.

SARCLER, en terme d'agriculture , signifie arracher les méchantes herbes qui nuisent aux bonnes plantes , ou bien ôter les chardons qui croissent dans les bleds. Le tems de *sarcler* les jardins n'est point déterminé ; c'est toujours lorsqu'on voit que les méchantes herbes y sont crues.

SARCOCOLE, gomme égrainée en très-petits morceaux, spongieux, de couleur jaunâtre, tirant sur le blanc, ressemblant à de l'encens , pulvérisé grossièrement , d'un goût douçâtre & fade. On ignore l'arbre qui la produit. On sçait seulement qu'on l'apporte de Perse , ou de l'Arabie heureuse.

SARDINE, poisson de mer, plus petit que le hareng, & plus grand que l'anchois ; c'est un mets assez délicat , étant mangé frais.

SARDIS, étoffe de laine grossière , qui se fabrique à Bourg-en-Bresse , à Pont de Vaux , à Montluel , à la Charité de Mâcon , à Clugny & autres endroits de la province de Bourgogne.

SARDOINE ; pierre précieuse , que les anciens distinguoient en deux sortes. Les modernes ne connoissent pour *sardoines* que des *onyx* & des *agathes*.

SARFOUER, en terme de jardinage , c'est bêcher légèrement la terre entre les plantes , pour la rafraîchir , & les faire mieux pousser , après les avoir sarclées avec la main.

SARIETTE, plante qui pousse de petites verges , à la hauteur d'un pied & demi , & dont les feuilles

sont petites , oblongues , semblables à celles de l'hyssope , percées de beaucoup de trous , mais qui ne traversent point , d'une odeur approchante de celle du thym , & d'un goût piquant. Ses fleurs sont en gueules , tout-à-fait semblables à celles du thym , claires-semées dans les aisselles des feuilles , de couleur blanche , tirant sur le purpurin. Il leur succède des semences presque rondes & menues. Sa racine est simple & ligneuse. La *sariette* est propre pour la foiblesse de l'estomac , pour l'asthme , &c. On l'emploie souvent dans les sauces.

On cultive cette plante dans les jardins. Elle fleurit en Juin. Elle fortifie le cerveau , atténue & rarefie les humeurs visqueuses , excite l'appétit , aide à la digestion , chasse les vents , contient beaucoup d'huile exalée & de sel volatil , convient dans les tems froids , aux vieillards , aux phlegmatiques , & à ceux qui ont un estomac foible & débile. Mais l'usage trop fréquent qu'on en fait , met les humeurs dans une forte agitation. On ne se sert guères des feuilles de la *sariette* , en cuisine, que pour les fèves de marais.

SARMENT : c'est le bois qui croît en sep de vigne , qu'on taille dans l'arrière saison , & dont on fait des javelles. Le *sarment* de vigne sert aussi pour provigner la vigne , & en tirer des crossettes ou chapons pour planter. Voyez *Vigne*.

SARRASIN, autrement *bled noir*. Il a la feuille rondelette d'abord , & reprend ensuite la forme de celle du lierre , hormis qu'elle est plus pointue & plus molle. Son tuyau est frêle , rond , vuide , rouge , feuillu , d'où sort une fleur blanche , assez grande , disposée en grappes , & composée de cinq étamines. Il lui succède une graine de forme triangulaire , ayant la moëlle de dedans blanche , & l'écorce de des-

fusnoire. Ce bled noir nourrit pendant presque toute l'année, le paysan de la Bretagne & de la basse Normandie. On s'en sert à nourrir les pigeons, les cochons & la volaille. Les phaisans en font fort friands; c'est pourquoi on ensemence différentes espèces de terre en *sarasin* dans les bois & autres lieux où on veut attirer les oiseaux.

SART, ou **SAR**, ou **GOEMON**, ou **ALGUE**, herbe qui croît au fond de la mer, qu'elle arrache en certains tems, & qu'elle rejette à la côte: on s'en sert à fumer les terres sur les côtes de Bretagne, de Normandie, du pays d'Aunis, de Saintonge & de Poitou.

SARTELLE, ou **SARETTE**, plante qui croît en plusieurs endroits de la France, & qui sert dans la teinture en jaune. La gande lui est préférable.

SAS, tamis dont on se sert pour rendre plus finés & plus subtiles toutes les matieres pulvérisées.

SASSAFRAS, plante de la Virginie, de la Floride, & de la Louisiane. On s'en sert, en médecine, comme d'un très-bon sudorifique.

SASSENAGE, sorte d'excellent fromage, qui prend son nom du lieu où il se fabrique, en Dauphiné. Voyez *Fromage*.

SATIN, étoffe de soie travaillée de maniere que la trame ne paroît nullement à l'endroit. Depuis l'invention des *satins* qui, dans les premiers tems, ne se faisoient qu'à l'uni, les manufacturiers François, sur-tout ceux de Lyon, ont porté cette étoffe, ainsi que beaucoup d'autres à un point de perfection, qui ne laisse aux étrangers, que l'espérance éloignée de l'imitation, principalement pour ceux qui sont façonnés & à fleurs.

SATYRION, plante qui est une espèce d'orchis, dont les feuilles sont larges, grosses, presque sem-

blables à celles du lys, sa propriété consiste à donner de la vigueur.

SAUCE, ou **SAUSSE**, liqueur dans laquelle on fait cuire toutes sortes de mets: on en fait de plusieurs sortes, selon la nature des ragoûts.

SAUCISSE, mélange de viandes hachées, & enfermées dans un boyau, comme un boudin. Les *saucisses* & *saucissons* sont fort pesans sur l'estomac, & même indigestes.

SAVETIER, artisan qui raccommode les vieilles chaussures, foulriers, bottes, pantoufles, &c.

SAUGE, plante odoriférante & médicinale. L'auteur de l'*Ecole du potager* en compte quatorze espèces différentes, sans parler de quelques autres moins remarquables, qui sont la *grande sauge*, la *sauge franche*, la *petite sauge* de Provence, la *grande sauge* à fleurs purpurines, la *sauge d'Espagne* à fleurs blanches, la *sauge d'Espagne* à fleurs de lavande, la *sauge jaunée panachée*, la *sauge frisée*, la *sauge qui porte des baies*, la *petite sauge* du Levant à larges feuilles, la *grande sauge* du Levant, la *sauge d'Afrique* à fleurs violettes, & la *sauge de montagne*, qui est la *sauvage*. Ces quatorze espèces ont toutes les mêmes vertus, du plus au moins, & au défaut des unes, les autres servent; cependant les botanistes regardent la *sauge d'Espagne* comme la meilleure; la *petite sauge* de Provence vient après, & ensuite la *sauge franche*. On fait usage de *sauge* dans les potages & dans les sauces, & on la prend à la maniere du thé, tant pour les maladies du cerveau, que pour ranimer les mouvemens des liqueurs & la circulation du sang, pour chasser les vents, fortifier l'estomac, guérir les indigestions, & pour pousser les urines & lever les obstructions du poulmon.

SAULE, arbre dont il y a plusieurs espèces. Il y a des *saules* grands, qui croissent en perches, & des *saules* petits, qui croissent en osier. Il y en a de blancs, de noirs & de jaunes. Il y en a qui viennent dans les lieux humides, & d'autres en des lieux secs. On divise encore le *saule* en mâle & femelle. Le *saule* mâle ne porte que des fleurs, & le *saule* femelle ne porte que des fruits.

SAUMON, gros poisson qui se trouve, & se pêche également dans la mer & dans les rivières: il est ordinairement long de deux ou trois pieds, quelquefois plus, & fort épais. Il remonte les rivières au commencement du printemps; & l'on remarque que c'est la saison où il est le plus gras; mais quand il a séjourné plus d'un an dans une rivière, il devient pâle, sec, maigre, & a mauvais goût. Les côtes d'Angleterre; d'Ecosse & d'Irlande, sont les endroits où le *saumon* est le plus abondant.

SAUMON, grosse masse de métal qui n'a reçu d'autre façon que celle qui lui a été donnée par la fonte, dans la mine. Il n'y a que l'étain, le plomb & le cuivre, qui viennent en *saumon*, & on l'entend plus particulièrement des masses de plomb que l'on a fondues & jetées dans un moule, & qui pèsent trois à cinq cents livres.

SAUNAGE, marchandise de sel. Il n'y a, en France, que les fermiers généraux qui puissent faire le commerce de sel dans les provinces où la gabelle est établie.

SAUPIQUET, en cuisine, sauce accommodée avec oignons frits au beurre ou au lard, vin, sel & poivre.

SAUTELLE, en terme de vigneron, est un sarment qu'on tranche avec sa racine.

SAVON, espèce de pâte quelquefois dure & sèche, quelquefois molle

& liquide, propre à blanchir le linge, & à plusieurs autres usages, soit pour les teinturiers, les bonnetiers, les foulons, les couveteurs & les parfumeurs.

SAVONNETTE, composition dont la base est du savon purifié, & auquel on ajoute de la poudre d'amydon, des eaux de senteur, &c. que l'on forme ensuite en petites boules, & dont on se sert pour laver la barbe & l'adoucir. Les meilleures *savonnettes* viennent d'Italie, & sur-tout de Rome. Il s'en fait aussi à Grace, à Marseille, dans le nombre desquelles il s'en trouve de très-bonnes.

SAUVAGE; nom d'un œillet incarnat, qui doit son nom à celui qui l'a élevé; d'autres sont appelées le *grand-louis*. Son défaut est qu'il casse, si on lui laisse quelques boutons. Morin dit que quand on lui en laisse jusqu'à six ou sept, on s'en trouve bien.

SAUVAGEON, petit arbre venu naturellement & sans culture, sur lequel on ente des fruits des autres arbres. Les entes réussissent mieux sur les *sauvageons* que sur les francs. On ente, le plus souvent, sur un *sauvageon* d'amandier ou de coignassier.

SAUVAGINE, terme générique, qui comprend toutes les pelleteries communes & non apprêtées, que produisent des animaux sauvages qui se trouvent en France, telles que les peaux de renard, de lièvre, de lapin, de blaireau, de putois, de fouine, &c.

SAXIFRAGE, plante qui pousse des feuilles presque rondes, dentelées, un peu semblables à celles du lierre terrestre, & grasses. Cette plante passe pour un grand diurétique: on se sert de l'infusion de ses racines en vin blanc, ou de la décoction de ces mêmes parties en eau commune. Il y a plusieurs autres

espèces de saxifrages. Cette plante croît dans les lieux rudes, pierreux & incultes, sur les montagnes, & dans les vallées : on en trouve aussi dans les bois.

SAYA, étoffe de soie qui se fabrique à la Chine.

SAYETTERIE, manufacture d'étoffes de laine, ou de laine mêlée avec de la soie ou du poil, établie à Amiens. Ce mot s'entend aussi des étoffes toutes de laine, ou tout au plus avec du fil de sayette, ou un fil de soie dans la chaîne; ils sont fabriqués dans cette manufacture qui est assez considérable.

SCABIEUSE, que plusieurs appellent la *fleur de veuve*; c'est une plante dont il y a deux espèces, l'une qu'on appelle la belle *scabieuse*, & l'autre la commune. On cultive la *scabieuse*, & elle veut beaucoup de soleil & une terre à potager. On l'arrose quand elle en a besoin. Cette plante dure trois ans, alors il la faut semer pour en avoir. Sa racine est droite & longue, sudorifique, propre pour l'asthme, & pour la petite vérole. On fait un syrop avec le suc exprimé de toute la plante, lequel est très-bon pour les maladies de la peau.

SCAMMONÉE, suc résineux, ou gomme grise-brune, qui découle, par incision, d'une plante nommée *convolvulus syriacus*; elle croît abondamment en plusieurs endroits du Levant, mais principalement aux environs d'Alep, & de S. Jean d'Acre.

SCEAU DE SALOMON, plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou de deux. Son eau distillée embellit le teint. Cette plante croît dans les haies, dans les bois, & autres lieux ombragés; elle se multiplie par ses racines qui tracent. Il y a quelques autres espèces de *sceau de Salomon*.

SCHILLING, monnoie d'argent d'Angleterre; il en faut vingt pour la livre sterling, ce qui peut revenir à environ trente trois sols six deniers, monnoie de France.

SCIAGE. *Bois de sciage*; c'est celui qui est débité avec la scie pour le distinguer du bois de brin, qui n'est qu'équarri avec la coignée, & du bois de merrein qui n'est que fendu. Les planches, les solives, les poteaux, &c. sont de bois de *sciage*.

SCIE, instrument de fer ou d'acier, fait en forme de lame, mais ayant des dents contournées différemment. On s'en sert à diviser & partager en plusieurs pièces diverses matières solides, comme le bois, la pierre le marbre, l'ivoire, &c.

SCILLE, plante dont il y a deux espèces, la rouge & la blanche. Les *scilles* naissent en Espagne, en Portugal, en Sicile & en Normandie. Leurs racines sont propres pour inciser les phlegmes de la poitrine, & pour emporter les obstructions du bas-ventre. On fait des trochisques de *scille* qui entrent dans la thériaque. On fait aussi du vinaigre *scillitique*, & de l'oxymel *scillitique*. Le cœur des oignons de cette plante est regardé comme un poison très-dangereux.

SCINC, petit animal amphibie, ressemblant à un lézard, qui est très-abondant dans le Nil. On le vuide, on le fait sécher, & on l'envoie en Europe, par la voie de Marseille; il est employé dans les remèdes confortatifs. Il faut le choisir gros, pesant, entier, récent, & bien séché.

SCOLOPENDRE, plante autrement nommée *cétérac*. Il y a une autre plante nommée *scolopendre* vulgaire; c'est la langue de cerf. Voyez ces mots.

SCORDION, espèce de germane

drée, qui a les tiges quarrées, velues, rempantes, revêtues de feuilles semblables à celles du *chamapitys* ordinaire. Cette plante est apéritive, fudorifique, propre pour rétablir l'appétit, pour purifier le sang & faire mourir les vers. Cette plante naît dans les lieux marécageux, & fleurit en Juin & Juillet.

SCORPION, petit insecte terrestre de la grosseur d'une grosse chenille, ressemblant à une petite écrivisse, très-commun dans les pays chauds, comme en Italie, Espagne, Provence & le Languedoc. Ce petit animal, comme on la croit, n'est point venimeux.

SCORSONERE; c'est le *salfix* d'Espagne que nous sommes obligés de cultiver, au lieu que cette plante croît en Espagne sans culture.

SCRIBE. On donne ce nom, à Paris, à des écrivains publics, qui ont des petits bureaux sur les places & au coin des rues, & ont tout ce qui est nécessaire pour écrire.

SCROFULAIRE, plante qui naît dans les bois, dans les fossés, & dans les lieux humides, dont l'odeur est puante, & d'un goût amer, & qui fleurit en Juin & Juillet, dont le suc est bon pour mondifier les ulcères les plus sales, pour résoudre les humeurs scrofuleuses, & pour adoucir les inflammations des hémorroïdes.

SCRUPULE, petit poids dont on se sert pour peser les drogues, pesant vingt grains ou un denier. Il en faut trois pour la dragme.

SCULPTEUR, artiste qui taille le marbre, la pierre, le bois, &c. pour représenter divers sujets. La communauté des sculpteurs a été réunie à celle des peintres, au commencement du dix-septième siècle.

SEBESTE, fruit de la grosseur d'un gland, oblong, rond, noirâ-

tre, ridé, d'un goût douceâtre, couvert par le bout d'en-haut d'un petit chapiteau ligneux. Sa chair est rougeâtre, & son noyau très-gros, qui contient une petite amande blanche d'un très-bon goût. Ce fruit vient sur un arbre du même nom, assez semblable au prunier, qui croît dans l'Arabie, le Malabar, la Syrie & l'Égypte. Il est d'usage dans les remèdes adoucissans & pectoraux. On le tire ordinairement de Seyde, par la voie de Marseille.

SECHE, poisson de mer de la grosseur d'un gros maquereau, laid & difforme, qu'on trouve vers les bords de l'Océan & de la Méditerranée. Il a sur son dos, un os, grand à-peu-près comme la main, épais d'un pouce au milieu, léger, dur en-dessus, tendre en-dessous, friable, & très-blanc. Les orfèvres s'en servent pour mouler différens ouvrages, & il est employé quelquefois en médecine.

SECHERON; en terme d'agriculture, c'est un pré situé dans un lieu sec, & qui ne peut être abreuvé que par les pluies. On dit, Les *sécherons* ont donné cet année, à cause des pluies qui sont tombées. Le foin qui naît dans les *sécherons* est toujours bon.

SEGOVIE. *Laine de Ségovie*; elle se distingue en trois qualités, en *primes*, *secondes* & *tierces*.

SEGRAIRIE. Bois qui est possédé en commun, ou par indivis, soit avec le roi, soit avec des particuliers. Il y a plusieurs articles de réglemens pour les bois tenus en *ségrairie*. Dans l'ordonnance des eaux & forêts, la disposition qui regarde les bois du roi, a lieu aussi à l'égard de ceux qui sont tenus en *ségrairie* avec lui.

SEGRAIS; en terme des eaux & forêts, ce sont des bois qui sont séparés des grands bois qu'on coupe & qu'on exploite à part.

SEIGLE, plante dont il y a deux espèces, l'une qui se sème au commencement de l'hiver, & l'autre qu'on ne sème qu'au printemps, & qui est plus petit en toutes ses parties. Ce grain vient en abondance & avec facilité, même dans les mauvaises terres. Quand l'année est sèche (ce qui fait manquer le froment) on a des *seigles* en abondance. Sa paille est ce qu'on appelle du *glui* : comme elle est fort longue, on ne la bat point au fléau, & on la laisse en son entier pour s'en servir à couvrir des granges, des maisons, à lier des gerbes & la vigne, à faire des paillassons, &c. On mêle le *seigle* avec le froment, afin que le pain soit plus long-tems tendre. On emploie encore sa farine à faire du pain & de la pâtée pour les chiens & pour les cochons. Toutes les autres bêtes, principalement les chevaux, & les poules, ne veulent ni grain ni pain de *seigle*. On le sème dans les terres sablonneuses, & on le laboure pour l'ensemencer de même que le froment. Le *seigle* est celui des semences d'automne, qui est plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid ; c'est pourquoi on commence la semaille par ce grain. On le sème même dès la fin d'Août, dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de se fortifier avant les pluies & les gelées ; & s'il pleut dans le tems de la semaille, il faut attendre que la terre soit desséchée. Le pain de *seigle* ne nourrit pas tant que celui de froment ; il lâche un peu le ventre, & contient beaucoup d'huile & de sel essentiel.

SEIGNEURIAGE, droit qui est dû à quelque seigneur. Il se dit plus particulièrement du droit que chaque prince préleve sur la fabrication des monnoies. En ce sens, on lui donne quelquefois le nom de *monnayage*.

SEINE, espèce de grand filet de treize à quatorze toises de long, & de douze à treize pieds de hauteur, dont on se sert, tant pour la pêche du poisson de mer, que pour celle d'eau douce.

SEIZAINÉ, espèce de petite corde ou grosse ficelle dont les emballeurs se servent pour leurs emballages. Il y a la grosse & la petite *seizaine* Les tonneliers donnent aussi ce nom à des paquets de cerceaux qui en contiennent seize.

SEIZE, nombre pair, composé de quatre fois quatre, & de deux fois huit ; en chiffres arabes il se marque ainsi (16) ; en chiffres romain (XVI), & en chiffres françois, ou de finance, (xvj).

SEIZIEME, partie d'un tout divisé en seize portions égales. En fait de fractions, un *seizieme* est la moitié d'un huitieme, & le quart d'un quart. Il se marque ainsi ($\frac{1}{16}$). On dit aussi ($\frac{1}{2}$), ($\frac{1}{4}$), &c. Le *seizieme* de 20 sols est 1 s. 3. den.

SEL, en chymie ; c'est une substance acide & pénétrante, qui entre dans la composition de presque tous les corps, & qu'on en extrait en les décomposant. Ce sont les épiciers-droguistes, & les apothicaires qui les font & qui les débitent.

SEL, espèce de cristallisation ou de substance acide, piquante & astringente, qui sert à saler les chairs, les poissons, & autres denrées qu'on veut conserver, & qui, sans cet acide, se corromproient infailliblement. On en consomme beaucoup en cuisine. Ce *sel* est de trois sortes, le *sel marin*, le *sel terrestre* ou *fossile*, & le *sel* qu'on tire des fontaines & des puits salés ; c'est en France qu'il se fait le plus grand commerce de *sel marin*. La Pologne, la Hongrie & la Catalogne, sont les pays où il se trouve le

plus de *sel fossile* ; & les fontaines salées sont en Franche-Comté , en Lorraine , dans le Tirol , & dans quelques autres endroits.

SELLE, espèce de petit siège rembourré qu'on met sur le dos des chevaux pour la commodité du cavalier. Il s'en fait de bien des sortes , comme *selles* à l'angloise , *selles* de postes , *selles* à piquer , &c.

SELLÉ, en terme d'agriculture , se dit des terres qui se séchent & s'endurcissent ; les terres fortes qui se coupent à la bêche , comme les terres franches ou les terres glaises sont sujettes à se seler , c'est-à-dire , à se serrer & à s'endurcir ; en sorte qu'elles deviennent presque impénétrables à l'eau des pluies & des arrosements , ce qui est un inconvénient très-fâcheux & très-pernicieux à la culture.

SEMAILLE ; c'est le tems où l'on sème les grands bleds. On sème avant l'hiver , c'est-à-dire , sur la fin de l'été ou en automne , le seigle , l'escourgeon , l'épeautre , le méteil ou le froment ; au printemps , le froment de Mars , le maïs , le millet , le papis & le farrazin , ainsi que le mars & les légumes. On doit semer en automne , dès que les feuilles commencent à tomber des arbres , & quand on voit les toiles d'araignées sur les guérets : on doit s'occuper tout entier à la *semaille* ; car ces insectes ne filent , dans l'arrière-saison , que quand ils sentent en l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains. Il y a des endroits où la *semaille* d'automne commence à la fin d'Août , sur-tout dans les pays froids.

SEMENCE ; ce mot pris généralement comprend tout ce qui sert à la reproduction & conservation de l'espèce , tant parmi les hommes & les animaux , que dans les arbres ,

les fleurs , & les plantes. Pris dans un sens particulier , il ne s'entend que des grains qui proviennent des arbres , des fleurs & des plantes , & qui s'emploient , soit dans les remèdes , soit dans les teintures , soit au jardinage , soit enfin à ensemen- cer les terres de la campagne. La plupart de ces graines sont expliquées à l'article des plantes qui les produisent.

SEMER, c'est mettre de la semence en terre pour la faire multiplier.

SEMEUR : c'est le laboureur qui sème les bleds ; & ce mot ne se dit proprement que de celui qui sème des grains en terre. Il faut être un peu versé dans l'art de semer le bled pour être bon *semeur* ; c'est une certaine allure , & un certain mouvement du bras & de la main qu'il faut avoir , & qui ne s'acquiert guère que par l'habitude.

SEMOIR ; c'est ce qui sert au laboureur à mettre son grain , quand il sème. En quelques pays on se sert d'une nappe nouée par deux bouts , l'un à l'autre , de manière que le *semeur* y puisse passer la tête ; puis il prend les deux autres avec sa main gauche , & les relève comme un tablier , dans lequel est la *semence* , qu'il prend avec sa main droite pour semer. On se sert , en d'autres pays , d'une espèce de boisseau.

SEMOTE, en terme de jardinage , se dit des choux. *Semote de choux* , est la même chose que *brocolis* , nouvelle production de choux qui donne la semence , & qui est un petit rejetton que produisent les vieux choux après l'hiver , lorsque la nature les dispose à leur vouloir faire donner leur graine. On dit , Ces choux jettent beaucoup de *semotes*. Les *semotes* , dit Liger , sont bonnes au pot.

SEMPITERNE, ou *Perpetua* , ne , étoffe de laine croisée , dont

la qualité approche de celle de la *Serge*.

SEMPITERNELLE, autre étoffe semblable à la précédente, beaucoup moins fine. Il ne s'en fait guère qu'en Angleterre.

SENÉ, petite feuille oblongue, qui croît en plusieurs endroits sur un arbrisseau de la hauteur de cinq à six pieds, dont il y a deux espèces; la première, connu sous le nom de *séné oriental*, ou *séné du Levant*; la seconde, sous celui de *séné d'Italie*. La première espèce est la meilleure; c'est celle dont on se sert en médecine.

SENEC,ON, plante dont la tige est haute d'une coudée & de couleur roussâtre. Ses feuilles sont longues à fleurons, & découpées comme celles de la roquette, quoique plus petites & plus rudes. Ses fleurs sont jaunes, deviennent blanches comme un poil gris, & s'en vont en papillottes; il naît dans tous les jardins, sur les murailles & les vieilles mures. Il fleurit tous les mois, & est verd tout l'année. Cette plante est réfrigérative & résolutive.

SENEGRÉ, plante qu'on appelle ordinairement *sénugrec*. Voyez ce mot.

SENEKA, racine qui croît dans la Virginie, & qu'on emploie avec succès contre la morsure du serpent à sonnettes.

SENEVÉ; nom qu'on donne à une plante & à sa semence appelée autrement *moutarde*, dont il y a plusieurs espèces. L'auteur de l'*École du potager* en distingue cinq espèces principales, savoir celle de jardin à feuilles de raves, celle à feuilles d'ache, celle à feuilles de roquette, celle d'Espagne, & celle de Sibérie. Le *sénévé* commun, ou des jardins, pousse une tige à la hauteur de six ou sept pieds, divisée en plusieurs rameaux.

Ses feuilles sont larges, découpées, semblables à celles de la rave; ses fleurs sont jaunes, composées de quelques petites feuilles disposées en croix. Lorsqu'elles sont passées, il leur succède des siliques assez courtes, qui renferment des semences presque rondes, rousses, ou noires, d'un goût âcre & brûlant; sa racine est ligneuse, fragile, blanche, garnie de fibres.

SEP, en terme de vigneron, signifie le tronc de la vigne, qui porte & jette le sarment qu'on taille tous les ans.

SEPÉE; c'est une touffe de plusieurs arbres qui ont poussé d'un même tronc ou racine. On dit, voilà cinq ou six chaînes assez grosses qui ne font qu'une *sepée*. Il faut avoir soin d'arracher d'un pré les aulnes qui viennent en *sepée*; car en peu de tems elles occupent la moitié du pré.

SEPT, nombre impair composé de 4 & 3, qui, en chiffre arabe, se marque ainsi (7); en chiffre romain (VII); & en chiffre françois & de compte (vij).

SEPTANTE, nombre pair composé de sept dizaines, ou de cinquante quatre. On dit plus ordinairement *soixante & dix*. En chiffre arabe ce nombre se marque par (70); en chiffre romain (LXX); en chiffre françois ou de compte (lxx).

SEPTEMBRE, neuvième mois de l'année, pendant lequel le laboureur est occupé à donner la meilleure façon aux terres, si elle n'est pas donnée. Il commence ordinairement les semailles de seigle; & en cas que les vendanges se fassent dans ce mois, on est soigneux de tenir son pressoir & ses cuves prêtes. Ce mois est la vraie saison de faucher les regains, d'abattre les noix, & d'amasser le riz & le millet. Dans les jardins fruitiers, on greffe les amandiers à haute tige;

car ils ont trop de sève en Août. On greffe aussi les nouveaux jets des amandiers qui, ayant manqué l'année précédente, ont rechappé au printemps, & l'on fait la guerre aux mouches & aux guêpes. Dans les jardins potagers tout doit être garni de plantes semées ou replantées, au lieu que dans les mois précédents, on réserve beaucoup de terrain pour les plantes d'hiver, comme laitues, chicorées & pois; car certaines plantes ne se perfectionnent pas avant la fin de l'automne. On sème des oignons blancs pour succéder à ceux semés en Août, des raiponces & des mâchs l'hiver, & quelques planches d'oseilles. On en replante de nouvelles pour servir avant les premières gelées; & vers le 20 du mois, on sème, pour la première fois, des épinars pour en avoir en Carême & aux Rogations. On fait des couches à champignons, & on terreute les oseilles coupées: on replante beaucoup de chicorée plus près que dans les mois précédents, parce que les touffes deviennent plus claires; on en replante aussi dans presque toutes les places vuides. On replante en même tems des choux d'hiver, sur-tout de l'espèce la plus verte, de la chicorée parmi les laitues à pommer, & sur la fin du mois, des choux à pommer qu'on met en pépinière, pour en replanter & placer à la fin de l'hiver. On met des fraisières de la pépinière, à la place des touffes mortes; & vers le vingt, on en met dans des pots, pour en rechauffer l'hiver: on lie les feuilles de choux-fleurs qui commencent à pommer: on lie aussi le céleri par le bas, & par un tems sec pour le faire blanchir: vers la mi-Septembre, on lie avec du petit osier, & on enveloppe de paille neuve quelques cardons & pieds d'artichaux pour en avoir de blanchis au bout de quinze ou vingt

jours. Il est même mieux de les buter & couper le bout d'en haut pour que le pied profite davantage. On ôte encore, dans ce mois, les oignons hors de terre pour les faire sécher ou les aoûtér, & on foule aux pieds les feuilles de racines, comme bettes-raves, panais & carottes, pour les faire bien profiter. Dans les jardins à fleurs, on sème & on plante les ambrettes, ancolies, anémones, argemones, les campanules, chamætis, chardon-roland, cyclus de toutes fortes, cyclamens, corchide, coquelicot, & couleur impériale; les digitales, l'ellébore, hépatiques, éringions, fraxinelles, fritillaires, giroflées, hémérocales, jacinthes, immortelles, impériales, jonquilles, iris, juliennes, martagons, molys, musles de Lyon, muscipula, narcisse, nielles, œillets, orchis, oreilles d'ours, ornithogalons, pavots, pieds d'alouettes, & cela, pour en avoir qui fleurissent en Juin & Juillet, enfin des renoncules, scabieuses, sgarza, talaspis, tulipes, & généralement toutes les plantes annuelles qui ne sont pas sujettes à la gelée. On sème les anémones après les premières pluies qui viennent dans ce mois; & on transplante les myrtes, lauriers-roses, jasmins, alaternes, & tous autres arbrisseaux qui sont sujets à la gelée ou tous-jours verts, & toutes sortes de plantes fibreuses.

On recueille, dans ce mois, des arbres fruitiers, beaucoup de pêches, de poires de rousslet, de fondantes, quelques beurrées, &c.

Sur la fin du mois, les figues de la seconde récolte, des verjus de grains, & quelques oranges. On a encore un peu de melon, beaucoup de chicorée, & de choux-pommés; sur la fin du mois, quelques cardons d'Espagne, des cardes d'artichauts, des pieds de céleri, beau-

toup de citrouilles aotées, des de fer, dont les jardiniers se servent pour remuer la terre autour d'abondance de chicorée, & choux-pommés, des champignons, des concombres, & toutes sortes de légumes, comme oseille, poirée, cerfeuil, persil, ciboule, oignon, échalottes & racines.

On a, des jardins à fleurs, des amarantes, ambrettes semées au printemps, anagallis, anémones simples, anthyris, asters, basilics, belvédiers, bellis, campanel, cannes d'Inde, capucines, clémentines de toutes sortes, colchiques, cyclamens, eupatorium, fleur de soleils, gantels, géranions, giroflées, jasmins, jacinthes, lauriers-roses, limonions, lycnis, marguerites, mayennes, merveilles du Pérou, musles de lion, myrtes de toutes espèces, narcisses de Portugal, nasturces, œillets, fèves & roses d'Inde, orangers, passe-velours, pensées, phalangions, pieds d'alouettes, fleurs de la passion, pommes épineuses ou stramonion, renoncules plantées en Mai, roses muscades & d'outre-mer, saucis, tubéreuses, véroniques & volubiles de toutes espèces.

SEPTIEME; partie d'un tout divisé en sept portions égales. En fait de fractions, les septiemes se marquent ainsi ($\frac{1}{7}$, $\frac{2}{7}$,) &c.

SEPTIER. Voyez *Setier*.

SEQUIN, monnoie d'or de plusieurs titres & de plusieurs valeurs. Il s'en frappe à Venise, à Rome, à Florence, à Turin, à Gènes, dans les états de l'impératrice-reine, dans ceux du grand seigneur.

SERAN, outil à préparer le chanvre ou le lin, & à les rendre propres pour être filés.

SERASSES, ou **SARASSES**, toiles de coton, qui se fabriquent à Cambaye, à la côte de Coromandel, & au royaume de Bengale.

SERFOUETTE, petit instrument

SERGE, étoffe de laine croisée, qui se fabrique sur un métier à quatre marches, ainsi que les ratines & autres étoffes semblables.

SERGEANT; barre de fer quarrée, longue de deux à trois pieds, recourbée en crochet par un de ses bouts, & le long de laquelle monte & descend un autre crochet de fer. Les ouvriers en bois se servent de cet instrument, pour joindre & tenir ensemble les pièces de bois qu'ils veulent coller.

SERPE, espèce de couteau, recourbé en-dedans, fort en usage parmi les bûcherons & les jardiniers. Elle a environ un pied de long. Elle sert aux premiers à façonner quelques ouvrages en bois, & aux seconds à couper les menues branches des arbres.

SERPENTAIRE, plante médicinale, dont on connoît deux espèces, l'une sous le nom de *serpentaire de Virginie*, & qu'on estime propre contre les venins. C'est une racine sèche, grise, filamenteuse & fort odorante, qu'on apporte de Virginie. La seconde croît dans nos climats. Sa racine est regardée comme purgative, & ses feuilles comme vulnérables. Elle se plaît dans les pays chauds.

SERPENTINE; pierre verdâtre, mêlée de plusieurs taches. On en trouve en Allemagne, & sur-tout en Saxe. On en fait plusieurs petits ouvrages très-propres, que les Allemands portent dans les poches.

SERPENTINE, est aussi une plante qui se doit trouver dans une salade, préférablement à toutes les autres herbes, dit *Bradeley*, parce qu'elle est cordiale, quoique le goût n'en soit pas si gracieux que celui des autres herbes ordinaires.

SERPOLET, petite plante qui pousse plusieurs tiges dures, ligneuses, quarrées, rougeâtres, un peu velues & rampantes. Ses feuilles sont presque rondes, nerveuses, un peu plus larges que celles du thym, d'un goût âcre & aromatique. Cette plante est propre pour les vapeurs. Elle emporte les obstructions.

SERRE. Couvert dans lequel on ferre, pendant l'hiver, les oranges & les autres arbres qui craignent le froid. C'est une espèce de salle, de trois ou quatre toises de largeur, sur une certaine longueur, au rez-de-chaussée d'un jardin, exposée, pour le mieux, au midi, bien percée, pour en recevoir le soleil, & close de châssis doubles *Serre* est aussi l'endroit où l'on conserve le fruit, quand il est cueilli. Lorsqu'on a une *serre* bien conditionnée contre les grands froids & contre les humidités, il faut couvrir les planches d'un peu de mousse extrêmement sèche, y placer les poires séparément l'une de l'autre, & donner de l'air autant de fois que le beau tems le peut permettre.

SERRURE, *Serrurerie*, *Serrurier*. La *ferrurerie* est le mot générique qui se dit de l'art de forger le fer, & de tous les ouvrages qui en proviennent Le *ferrurier* est l'artisan dont la profession consiste à donner toutes sortes de formes au fer, mais dont le travail principal est de faire tous les ouvrages nécessaires pour les bâtimens & les maisons. Ils forment, à Paris, une communauté très-considérable.

SERVIETTES; linge de table, qu'on met sur ses habits, quand on mange. Douze *serviettes*, une nappe & une petite nappe font ce qu'on appelle un *service de table*.

SESELI, nom qu'on donne d'ordinaire à une espèce de fenouil, appelé *séséli de Marseille*.

SETIER, mesure qui varie, soit pour son contenu, soit pour les choses qu'on y mesure, suivant les pays où elle est en usage.

SEVE; liqueur contenue dans les plantes & dans les arbres, qui leur sert de nourriture, & qui monte, de la racine, jusqu'à l'extrémité des branches. Les plantes ont deux sèves par année, en Mars & en Août.

SEVRÉ: ce mot s'emploie figurément par les jardiniers. *Sevrer un arbre greffé en approche*, *sevrer une marcotte*, c'est séparer cet arbre, ou cette marcotte, de l'arbre, de la plante où il tenoit, & dont ils sont les enfans.

SGARZA ODORATA, nom d'une fleur, qui élève quelquefois sa tige à la hauteur de plus de deux pieds, qui pousse au bout quelques boutons languets, qui renversent des feuilles jaunes, lesquelles forment comme des lys. Du fond, il sort comme de petits brins de la même couleur. Quand cette fleur, dit *Morin*, n'auroit rien de recommandable que son odeur, c'est assez pour la faire estimer. Elle se cultive de même que la scabieuse.

SIAMOISE, étoffe de soie & de coton, imitée en France sur celle qu'apportèrent les ambassadeurs de Siam envoyés à Louis XIV. Ces étoffes furent, pendant longtemps, très-recherchées. Il s'en fabrique beaucoup moins aujourd'hui, & même elles sont rangées dans la classe des satins façonnés.

SIGNATURE, apposition de son

son nom au bas d'un acte, d'une lettre ou autre écrit. Les négocians sont souvent dans le cas de mettre leurs signatures; mais ils ne sçauroient être trop scrupuleux, pour ne le faire qu'avec connoissance de cause.

SILIQUE, fruit des légumes & des plantes qui ont la fleur légumineuse. On l'appelle autrement *gousse*. Voyez *ce mot*.

SILLON, longue raie, ouverture qu'on fait sur la terre, quand on la laboure avec la charrue. Voyez *Labour*.

SILLONNER, c'est faire des sillons. C'est une adresse, pour un laboureur, que de bien *sillonner* une terre. Il faut y être un peu expérimenté, avoir le bras robuste, & sçavoir bien conduire les animaux qui tirent la charrue; sans cela, on ne *sillonne* que de travers.

SIMULÉ. *Compte simulé*; c'est, en général, un modèle de factures de quelques marchandises achetées par un commissionnaire, pour le compte de quelqu'un de ses correspondans.

SINA, nom qu'on donne à certaines soies qui viennent de la Chine, & qu'on emploie dans la fabrique des gazes.

SISON, plante qui pousse une tige, d'une grosseur médiocre, ronde, pleine de moëlle, haute de deux pieds. Cette plante aromatique est propre pour aider à la digestion & pour faire uriner.

SISYMBRIUM, plante aquatique, qui pousse des tiges à la hauteur de trois pieds, cannelées, creuses, quelquefois rougeâtres. Ses feuilles sont oblongues, pointues, laniées profondément, quelquefois entières. Cette plante est propre pour le scorbut, pour la néphrétique, & pour l'hydropisie. Le cresson d'eau est une espèce de *sisymbrium*.

brium. Il y en a quelques autres espèces.

SIVADIERE, mesure de grains, en usage en Provence, particulièrement à Marseille. Il en faut huit pour l'héminé du pays. La *sivadiere* de bled pèse un peu plus de neuf livres, poids de Marseille, & sept, poids de marc.

SIX, nombre pair, composé de deux fois 3, ou de 4 & 2. En chiffre arabe, il se marque (6); en chiffre romain, (VI); en chiffre françois ou de finance, (vj).

SIX-CORPS-MARCHANDS; ce sont, à Paris, la draperie, l'épicerie, la mercerie, la pelleterie, la bonneterie, l'orfèvrerie. Voyez *Corps*, & à leurs articles particuliers.

SIXAIN; chez les merciers, ce sont des paquets composés de six pièces de rouleau, ou rubans de laine. *Sixain* est aussi un paquet qui contient six jeux de cartes.

SIXIEME, partie d'un tout, divisé en six portions égales. En fait de fractions, les *sixiemes* se marquent ainsi, $\frac{1}{6}$, $\frac{2}{6}$. Le *sixieme* de 20 sols est 3 sols 4 deniers.

SMECTIN; glaïse très-grasse, luisante, pesante & très-commune en Angleterre, dont les cardentiers se servent pour la préparation de la laine, ayant à-peu-près les mêmes propriétés que le savon.

SMILAX, plante qui pousse plusieurs tiges, longues, rondes, sarmenteuses, rempantes, épineuses, garnies de mains qui s'entortillent contre les plantes voisines. Cette plante est sudorifique, & propre pour les douleurs de jointures. Il y a quelques autres espèces de *smilax*. *Smilax* se dit aussi du grand & du petit liseron. Le premier est appelé *grand smilax* lisse, & le second, *petit smilax* lisse. . . . Il se dit encore de quel-

ques espèces de haricot, qu'on nomme *smilax des jardins*.

SOC ; instrument, grosse pièce de fer pointue, qui fait la principale partie de la charrue, & qui sert à ouvrir & à fendre la terre, quand on laboure.

SOCIÉTÉ, acte, contrat, ou traité par lequel deux ou plusieurs personnes se joignent ensemble, pour un certain tems, afin d'exercer ou faire quelque commerce, & en partager les profits ou les pertes, suivant la portion que chacun des associés a dans ladite affaire. Voyez, sur les sociétés de commerce, le *Parfait Négociant*, le *Manuel des Négocians*, & le *Dictionnaire de commerce*.

S O I E, fil extrêmement doux & délié, qui sert à la fabrication d'une infinité d'étoffes & d'ouvrages de modes, dont la consommation intérieure & extérieure forme une des principales branches du commerce de la France. Les *soies* du Dauphiné & du Vivarais sont les plus estimées de celles du crû de la France. Les *soies* de Provence & du Languedoc sont, en général, moins fines; mais, dans l'une & dans l'autre de ces provinces, il y a de certains cantons, où les cocons sont très-bons, & où l'habileté des fileurs donne à la *soie* le premier mérite. Toutes ces sortes de *soies* & celles de plusieurs autres cantons ont leur destination plus ou moins relevée, suivant leur finesse.

SOIE. On donne ce nom à un petit taffetas, qui se fabrique à Canton.

S O I E de porc ou de sanglier; grand poil qui se trouve sur le corps de ces animaux. La *soie de sanglier* est beaucoup plus forte que celle du porc; aussi est-elle beaucoup plus chère. Les ouvriers en gros cuirs s'en servent à mettre, en guise d'aiguille, au bout des fils qu'ils em-

ploient à coudre leurs ouvrages.

SOIERIE se dit de toutes sortes de marchandises de *soie*; & *Soyeux* se dit de ce qui est doux au toucher, & s'entend aussi d'une étoffe de *soie* bien garnie & bien fournie.

SOIN, ou **SUIN**; graisse qui se trouve attachée aux laines des brebis & moutons. Voyez *Espe*.

SOIXANTAINE, nombre de soixante. On dit, une *soixantaine de louis*.

SOIXANTE, nombre pair, composé de six dizaines, ou de cinq fois douze. En chiffre arabe, il se marque (60); en chiffre romain, (LX); en chiffre françois ou de finance (lx).

SOIXANTIEME, partie d'un tout divisé en soixante portions égales. En matière de fractions, les *soixantiemes* se marquent ainsi: $\frac{1}{60}$, $\frac{1}{60}$, &c.

SOL, qu'on écrit & prononce *Sou*; monnaie de compte de divers états, & qui est en même tems une monnaie réelle en France & dans quelques autres pays.

SOLDANELLE, plante maritime, espèce de lisséron, qui pousse des tiges grêles, rougeâtres, se traînant à terre. Cette plante purge puissamment les sérosités par le bas. On s'en sert pour l'hydropisie & pour le scorbut.

SOLDE DE COMPTE est différence du débit & du crédit, après avoir additionné, vérifié & arrêté un compte.... *Solde* signifie aussi les effets qu'on paye & qu'on reçoit pour solder un compte.

SOLE, poisson de mer; plat, fort connu. Il n'y en a point qui soit d'un aussi bon goût, & en même tems d'une qualité si saine que la *sole*. Elle contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Elle a une chair tendre, courte & ferme. Elle n'a que peu de suc visqueux &

grossiers, & contient un mélange bien proportionné de particules huileuses, & de salines volatiles, qui la rendent fort agréable au goût, nourrissante, propre à produire de bons fucs, & facile à digérer.

SOLIDAIRE : on entend, par ce terme, le droit de poursuivre chacun de plusieurs obligés à une seule dette, pour le paiement de la totalité de ladite dette; en sorte qu'étant une fois payée, soit par un seul, soit par plusieurs, chacun des débiteurs soit libéré; & tant que toute la dette n'est point payée, aucun des débiteurs n'est libéré.

SOLIMAIN, en terme de fleuristes, est une tulipe de petite stature. Ses couleurs sont un beau pourpre & blanc.

SOLVABILITÉ; moyen qu'on a de satisfaire tous ses créanciers. Un homme solvable est celui qui a tous ces moyens.

SOMME, certaine quantité de quelque chose, désignée par des chiffres. L'addition sert à joindre plusieurs petites sommes ensemble, pour en avoir une plus grande. Par la soustraction, on ôte une somme moindre d'une plus forte. La multiplication enseigne à multiplier une somme l'une par l'autre, pour en savoir le montant; & la division, à partager une grosse somme en parties ou sommes égales.

SOMME est aussi la charge d'un cheval, d'un mulet, d'un chameau, d'un âne, &c. On appelle bêtes de somme toutes celles qui portent sur le dos.

SOMMÉES, en terme de fauconnerie, s'entend des penes du faucon. On les dit toutes sommées, lorsqu'elles ont entièrement pris leur croît.

SOMMER, en terme d'arithmétique, c'est additionner & joindre plusieurs sommes ensemble, pour n'en faire qu'une totale.

SOMMIERES, étoffe toute de laine, croisée, & qui a beaucoup de rapport à la serge, excepté qu'elle est un peu plus lâche, & qu'elle est tirée à poil, tantôt des deux côtés, tantôt d'un seulement. On s'en sert pour des doublures d'hiver. Il s'en fabrique beaucoup en Languedoc & en Picardie.

SON : c'est la peau des grains moulus, & qu'on a séparée de la farine, par le moyen du blutoir, du sas & du tamis. Le son sert aux amydonniers à faire l'amydon. Les teinturiers s'en servent aussi à faire ce qu'ils appellent des eaux sûres.

SON DU COR; en terme de chasse, c'est le gros ton & le ton grêle Sonner un mot ou deux de gros ton, c'est quand le piqueur donne le signal à quelqu'un de ses compagnons, pour le faire venir à lui.

SOR. *Hareng sor*, c'est celui qui a été séché & fumé.

S O R; en fauconnerie, se dit d'un oiseau, pendant la première année où il porte encore son premier pennage. Il ne se dit que des oiseaux de passage, & non des branchiers de niais.

SORBEC; composition faite avec du citron, du musc, de l'ambre & autres parfums, & du sucre clarifié, avec laquelle on prépare une boisson très-bonne & fort en usage dans le Levant. Celui d'Egypte est le plus estimé.

SORBIER, arbre grand & rameux, couvert d'une écorce rude & pâle. Son bois est rougeâtre, fort solide, & compacte. Ses feuilles sont oblongues, étroites, dentelées en leurs bords, velues, verdâtres par-dessus, blanchâtres par-dessous, rangées, comme celles du frêne, sur une côte terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont petites, blanches, jointes plusieurs ensemble, composées chacune de

cinq feuilles disposées en rose. Son fruit, appelé *forbe* ou *corne*, est de la figure d'une petite poire, dur, charnu, ayant la chair jaunâtre, d'un goût fort acerbe, lorsqu'il est verd, mou, assez doux & bon à manger, quand il est mûr. Les *forbes*, sur-tout avant leur maturité, sont astringentes, propres pour arrêter le vomissement & le cours de ventre.

SORIE, laine d'Espagne. Voyez *Laine*.

SORTE, *Espèce, Genre*. On dit, *faire commerce de telles sortes de marchandises*.

SORTIE : c'est l'exportation de quelque chose d'un lieu en un autre. Presque tous les souverains ont imposé des droits sur toutes les marchandises qui entrent dans leurs États, ou qui en sortent, & en conséquence, ont établi des tarifs, pour la perception desdits droits, qui ne peuvent être changés que par ordre du prince & de son conseil.

SORTIR DU FORT; *en terme de vénerie*, c'est une bête qui débuche de son fort, qui est celui où elle a demeuré le jour.

SOUCHE, *sépée*, tronc d'arbre, qui est à fleur de terre, & qui tient aux racines. Quand on a abatu la haute-futaie, les *souches* repoussent *Souche* se dit aussi quelquefois du tronc de l'arbre, & de ce qui est, depuis la racine, jusqu'aux branches. On dit : On a compté les arbres de cette forêt; il y a tant de *grosses* & tant de *petites souches*. On dit aussi les *vieilles souches de la vigne*; c'est-ce qui pousse les rampres.

SOUCHELLAGE, descente que les officiers des eaux & forêts font après la coupe des bois, pour vérifier le nombre & la qualité des arbres abattus. On le dit aussi du compte & de la marque des bois de

futaie, qu'on a permission d'abatre dans une vente.

SOUCHIES, toiles de soies, rayées de diverses couleurs, & qui viennent des Indes.

SOUCI, plante qui pousse des tiges menues, rondes, un peu anguleuses, divisées en rameaux. Les fleurs du *souci* sont cordiales, sudorifiques, propres contre le venin, & pour faire sortir la petite vérole. Cette plante se trouve par-tout, & particulièrement dans les jardins.

SOUDE, plante qui croît à la hauteur d'environ trois pieds, quand elle est cultivée, s'étendant en large, divisée en des rameaux droits assez gros. Ses feuilles sont longues, étroites, épaisses, charnues, finissant en pointe. La *soude* croît proche de la mer, & elle a un goût salé. On en tire beaucoup de sel fixe, appelé *sel alkali*, du nom de la plante. Ce nom a été donné ensuite au sel fixe des autres plantes, à cause du rapport qu'ils ont entr'eux.

SOUFLET, instrument dont la construction & l'usage sont généralement connus. Il s'en fait de différentes grandeurs.

SOUFLEUR, se dit d'un cheval qui souffle après qu'il a galopé, ou fait quelque rude travail. Un cheval *souffleur* fait quelquefois appréhender pour lui, quand il souffle rudement; mais qu'on l'arrête, & qu'on lui tâte le flanc; si on le trouve peu agité, alors il n'y a rien à craindre de ces sortes de chevaux; ce n'est point la pousse, ni aucune autre maladie du poulmon qui les fait souffler ainsi. On appelle encore ces sortes de chevaux des *chifleurs*.

SOUFFRANCE, *en terme de commerce & de finance*, est un article de la dépense d'un compte qui ne peut être justificative, & que le comptable s'engage de rapporter

dans un certain tems ; reste en *souffrance*.

SOUFRE, matiere minérale, grasse & vitriolique, que quelques-uns croient même être un vitriol exalté naturellement dans la terre, par le moyen des feux souterrains. Il y a deux espèces générales de *soufre* ; une nommée *soufre vis*, & l'autre *soufre jaune* & *soufre commun*. Le *soufre vis* est une matiere grise, grasse, argileuse, inflammable, qui se trouve dans la terre en plusieurs endroits, & sur-tout en Sicile. Il faut le choisir net, luisant doux au toucher, tendre, facile à casser, & de couleur grise. Il est employé dans la médecine & dans la chimie.

SOUILLE, en terme de vénerie, se dit quand la bête noire se met sur le ventre, dans l'eau & dans la bourbe.

SOUMISSION, promesse que l'on fait de s'acquitter de quelque chose, à de certaines conditions, & dans certains tems, sous quelques peines, ou fixées par les loix & ordonnances, ou convenues par les contractans. Les bureaux des fermes sont les endroits où ces sortes d'actes sont le plus en usage. Les négocians sont tenus d'y en faire, soit pour les marchandises qu'ils font passer dans le royaume par *transit*, soit pour celles qu'ils expédient par *asquit* à caution pour l'étranger.

SOUPEAU ; en terme d'agriculture, c'est un morceau de bois qui sert à tenir le soc de la charrue, avec l'oraille, & qui est tout au-dessus. On dit, ce morceau de bois sera propre pour faire un *soupeau*.

SOURIS de *Moscovie* ; nom qu'on donne quelquefois, dans le commerce de la pelleterie, aux peaux de martres zibelines.

SOUSCRIPTION ; dans le commerce, est l'engagement que celui qui souscrit un billet, une obliga-

tion, une facture, &c. contracte, en y ajoutant sa signature, d'être la caution de celui qui doit, & de payer pour lui les sommes y contenues, dans le cas qu'il ne les paye pas lui-même à l'échéance.

SOUS-FERME, bail, ferme, ou partie des droits qu'on cède à un tiers, cela s'appelle *sous-fermer*. Ceux qui sous-ferment quelque partie des domaines du roi, se font nommer *intéressés dans les fermes du roi*.

SOUSTRACTION, seconde des quatre premières règles de l'arithmétique, & dont l'opération apprend à connoître le restant juste d'une somme de laquelle on a soustrait une plus petite.

SPALT, pierre blanche, écaillée & luisante, qu'on emploie ordinairement pour faciliter la fonte des métaux. Cette pierre est assez commune ; mais la meilleure se trouve en Angleterre & en Allemagne.

SPEAUTER, espèce de métal dur & blanc, qui n'est connu, en Europe, que depuis que les Hollandois en ont apporté des Indes ; sa grande aigreur fait qu'on ne peut guères l'employer que dans des ouvrages de fonte.

SPÉES ; en terme de vénerie, ce sont des bois du cerf poussés d'un an ou deux.

SQUENANTHES, plante aromatique & odoriférante, nommée plus ordinairement *juncus odoratus*. Voyez ce mot.

SQUILLES, gros oignons qui viennent d'Espagne, qui entrent dans la composition de la thériaque.

SQUINE, ou **ESQUINE**, plante médicinale, qui croit à la Chine, & dont on apporte la racine des Indes orientales en Europe.

STAPHISAGRE, graine d'une plante connue par les botanistes sous le nom de *delphinium* ; par

les fleuristes, sous celui de *pied d'ailouette*; & par le peuple, sous celui d'*herbe-au-poux*, parce qu'elle est bonne pour faire mourir la vermine des enfans.

STELLIONAT, crime qui s'entend de toutes sortes d'impostures; lorsque les crimes n'ont point de nom propre, on leur donne celui de *stellionat*. Ceux qui frauduleusement vendent, échangent, ou baillent en payement une marchandise qu'ils avoient auparavant hypothéquée, en sont coupables. Ce crime est si odieux, que par un arrêt donné en la chambre de l'édit de Paris, il fut jugé qu'un *stellionataire* étoit non-recevable à demander des provisions d'alimens contre celui qui l'avoit constitué prisonnier; & l'ordonnance de *Louis XIV*, du mois de Décembre 1667, article 4, titre 34, porte que la contrainte par corps ne pourra être exercée contre aucun de ses sujets en matiere civile, sinon en cas de *stellionat*.

STOCFICH. Voyez *Morue sèche*.

STÆCHAS, plante médicinale qui entre dans la composition de la *thériaque*. Voyez *Stéas*.

STORAX, drogue médicinale, dont il y a deux espèces, le sec & le liquide.

STRAMONIUM, plante qui pousse une tige à la hauteur d'environ deux peds, & qui a les feuilles amples, sinueuses, d'une odeur forte, attachées, le long de la tige, à des queues longues. Cette plante est un soporatif extrêmement dangereux & mortel. Il y a plusieurs autres espèces de *stramonium*.

STYLE, maniere particuliere de s'enoncer, soit de bouche ou par écrit. Le commerce a son *style*, ainsi que la jurisprudence, les finances, les belles-lettres, &c.

STYLE, en terme de botanique,

se dit de la partie qui s'élève du milieu de la fleur, & qui, par sa partie inférieure, porte sur elle le fruit ou la semence. Nos botanistes disent *pistillion*, en françois *pistil*, & non pas *style*.

SUBLIMÉ, préparation chymique, dont il y a de deux sortes, le *corrosif* & le *doux*. Le premier est composé de mercure, de cinna-bre, d'esprit de nître, de vitriol lessivé, & du sel marin décrepité & réduit en une masse blanche, par le moyen des vaisseaux sublimatoires; c'est le plus violent des poisons. Le *sublimé doux* est composé de même, mais il est adouci par le moyen du mercure doux. Le *sublimé* se fait en France; & il en vient beaucoup de Hollande, de Venise & de Smyrne; mais ce dernier est le moins estimé, & l'on soupçonne qu'il est fait avec de l'arsenic.

SUC; c'est, en général, une substance liquide, qui sert à la nourriture & à l'accroissement des animaux & des végétaux. Il fait une partie de la composition des plantes, & il est aux plantes ce que le sang est aux animaux. Dans un sens moins étendu, ce n'est qu'une liqueur qu'on extrait des végétaux, par l'art, & qu'on réduit quelquefois en consistance, par le moyen du feu ou du soleil, tels que la scammonée, l'opium, &c.

SUCRE, sel essentiel d'une espèce de roseau, nommée *canne à sucre*, ou *cannamelle*, qui croît abondamment en plusieurs endroits des Indes, comme au Brésil & aux isles Antilles. Voyez *Canne de Sucre*.

SUIF, graisse de différens animaux, fondue & clarifiée. Tous les animaux peuvent fournir du *suiif*; les uns ne servent qu'à la médecine, comme ceux des cerfs & des ours; les autres s'emploient

dans la fabrication des chandelles, dans la préparation des cuirs, pour la lampe des émailleurs, pour les manufactures des savons, & pour enduire les navires. Les *suifs* de bouc, de chèvre, de moutons & de brebis, sont estimés les meilleurs.

SUPERBE-VERDIER: nom que les fleuristes donnent à un œillet dont la fleur est fort grosse, d'un fin blanc, à panaches détachés; ses marcottes sont fortes. Il ne casse point, en lui laissant cinq boutons... *Superbe* est une autre œillet violet & blanc, qui a la fleur large, & le panache régulier; sa plante est sujette à prendre le blanc, il faut lui laisser quatre ou cinq boutons.

SUREAU, arbrisseau qui croît souvent à la hauteur d'un arbre, dont les branches sont longues, droites, remplies d'une moëlle blanche, couverte par dehors d'une écorce de couleur cendrée, sous laquelle il s'en trouve une verte qu'on appelle *écorce moyenne*.

SURGEON, petit finon que pousse un arbre, principalement par le pied.

SURSEANCE, est le délai qu'un créancier accorde à son débiteur pour lui payer ce qu'il lui doit.

SURSEOIR, c'est différer l'exé-

cution d'une chose: on le dit en plusieurs sens.

SUSCRIPTION, adresse qu'on écrit sur le dos d'une lettre missive, ou au bas d'une lettre de change; elle doit contenir le nom, les qualités, la profession & la demeure de celui à qui l'on écrit. Ces précautions sont sur-tout nécessaires, lorsque ces lettres sont destinées pour les grandes villes.

SYCOMORE, grand arbre, semblable au figuier, qui a des feuilles semblables au mûrier, mais qui jette force lait. Son nom lui vient de ce qu'il participe du mûrier & du figuier.

SYRINGA, arbrisseau qui a son agrément dans les jardins, il peut se mettre dans les plates-bandes de parterre, où il forme une espèce de buisson. On le met aussi dans des touffus de bosquets, & le long des murs qu'on veut cacher.

SYROP, est une composition ou liqueur faite avec du sucre ou du miel fondu dans de l'eau, que l'on fait cuire jusqu'à une certaine consistance, & dans laquelle on mêle différentes sortes de plantes ou de fleurs, suivant l'usage auquel on le destine.

SYSTEME, plan, projet, ou arrangement de quelques opérations de finance.





T A B

T A I

TABAC, plante, ou herbe médicinale qu'on n'a connue en Europe, que depuis la découverte de l'Amérique, & qui n'a été apportée en France, que vers l'an 1560, par Jean Nicot, ambassadeur de François II, en Portugal. Les François lui donnerent d'abord le nom de *nicotiane*; ils l'appellerent aussi *herbe à la reine*, à cause de Catherine de Médicis, à qui ce ministre en fit présent; ensuite l'*herbe du grand-prieur*, à cause d'un grand prieur de la maison de Lorraine, qui fut des premiers à s'en servir.

TABLE DE VERRE, est du verre commun qui se souffle, & se fabrique à-peu-près comme les glaces de miroir.

TABLE DE MARBRE. Il y a trois juridictions, à Paris, à qui l'on donne ce nom, sçavoir la com- nectable, l'amirauté, & les eaux & forêts. Cette dernière connoît par appel de tout ce qui concerne la coupe & la vente des bois & forêts de Sa Majesté, des ecclésiastiques & communautés, leur exploitation, & le commerce qui s'en fait, ensemble de tous les délits & malversations, concernant cet objet: on peut consulter l'ordonnance de 1669, où l'on trouve un titre exprès de la juridiction des *tables de marbre*.

TABLEAU, est l'ouvrage du peintre qui, par le dessin & le coloris, rend aux yeux les différens objets que son imagination lui suggère, ou qu'il copie d'après nature ou d'après des originaux.

TABLETTE. On donne ce nom aux rayons des bibliothèques: on le donne aussi à une espèce de petit

livret en papier ou en vélin blanc; sur lequel on écrit journellement les choses dont on veut se souvenir.

TACAMAHAKA, résine dure, transparente & odorante, qu'on tire par incision, ou qui découle naturellement d'un grand & gros arbre, assez semblable au peuplier, & qui croît abondamment dans la nouvelle Espagne.

TAFFETAS, étoffe de soie très-légère, très-fine, & très-serrée, qui se fabrique positivement comme la toile, c'est-à-dire, que la chaîne est partagée par moitié égale, & qui l'enlève autant d'un côté que de l'autre. On fait des *taffetas* de bien des espèces différentes; il y en a d'unis & de rayés, de glacés; à carreaux, de changeants, de chinés: on en fait aussi beaucoup de brochés en soie & en dorure: Lyon & Tours sont les deux villes du royaume où il s'en fabrique le plus.

TAILLE, en général, signifie une ouverture ou une incision qui se fait sur les métaux ou d'autres matières, particulièrement sur le cuivre, l'acier & le bois... *Taille* a plusieurs significations. Voyez les *Dictionnaires de Trévoux*, de Commerce, &c.

TAILLE DES ARBRES; c'est le chef-d'œuvre du jardinage, art difficile, où il faut plus agir de l'esprit que de la main; en sorte que c'est le jugement & l'expérience, plutôt que les préceptes qui y font les maîtres. La *taille des arbres* est un retranchement que l'on fait à propos des branches qui leur nuisent. Elle exige d'autres attentions

qui sont de conserver celles dont on peut faire un bon usage ; de raccourcir, avec prudence, les branches qui se trouvent trop longues, & de laisser entières celles qui n'ont pas trop de longueur, & tout cela en vue de faire durer un arbre, de le rendre beau, de le disposer, en même tems, à donner bientôt de beaux & bons fruits. Le tems de tailler les arbres n'est pas ordinairement fixe ; mais on peut dire en particulier que la *taille des arbres à pepin*, qui sont les poiriers, & les pommiers, se peut faire dès le mois de Novembre, jusqu'au mois de Mars, lorsqu'on a beaucoup d'arbres ; ou bien on ne commencera, si l'on veut, cette *taille*, qu'au commencement de Février. Pour la *taille des fruits à noyau*, qui sont les pêchers & les abricotiers, elle ne se doit faire qu'au mois de Mars, lorsque les boutons de ces arbres commencent à grossir. Il faut tailler les arbres les plus foibles les premiers, & avant l'hiver. Quand on *taille un arbre en buisson*, pour être beau, le buisson doit être bas de tige, avoir la tête ouverte comme il faut, & non trop évasée. Elle doit être ronde dans sa circonférence, & également garnie de bonnes branches sur les côtés. A l'égard d'un espalier, il doit garnir l'endroit du mur où il est planté, de manière qu'il n'ait pas de vuide, & l'étendre comme un éventail ouvert. Pour tailler, il faut avoir une serpette qui coupe bien, & une scie pour retrancher les branches qu'on ne peut emporter avec la serpette.

De cette idée qu'on vient de donner de la *taille des arbres*, passons à la pratique ; & commençons par la *taille d'un arbre*, la première année qu'il a été planté.

Un jeune poirier planté depuis le mois de Novembre au mois de

Mars, a poussé en Octobre quelques branches, ou n'a rien jeté tout-à-fait ; dans ce cas, s'il est mort ; il faut l'arracher, & en mettre un autre en sa place. Il peut néanmoins ne rien jetter & ne pas être mort ; c'est-ce qu'on connoît avec la serpette : s'il y a un peu de verd, quand on leve un peu de l'écorce de l'arbre, pour lors on peut attendre l'année pour voir comme il fera ; car ce ne sera que comme une espèce de léthargie, à l'égard de la sève, qui peut agir davantage l'année suivante. Mais si cet arbre ne pousse qu'une branche avec une ou deux petites, on les retranche toutes, pour obliger l'arbre, l'année suivante, à pousser davantage de belles branches, & de se bien former par ce moyen ; mais s'il en a poussé plus d'une belle, & qu'il y en ait deux bien placées, on les *taille* au troisième œil. On entend par bien placées, des branches qui, sur un buisson ou un espalier, naissent des deux côtés, de manière qu'elles peuvent bien former l'arbre. Si, au contraire, ces deux bonnes branches sont toutes d'un même côté, ou si elles naissent trop bas, il faut les retrancher, afin qu'il en vienne de nouvelles qui soient mieux situées. Si la seconde année qu'un jeune arbre a été planté, il pousse de nouvelles branches sur celles qu'on a laissées la *taille* précédente ; & si elles sont bien placées pour donner une belle figure à l'arbre, on les *taille* au troisième ou quatrième œil ; mais si elles sont mal placées, on les retranche à l'épaisseur d'un écu, afin que de l'œil qui reste en bas, il en sorte une branche à fruit. La maxime est que toutes les branches mal situées doivent être retranchées de dessus un arbre ; & on ne doit conserver que celles qui peuvent contribuer à la beauté & à la fécondité de l'ar-

bre, c'est-à-dire, retrancher les faux bois à l'épaisseur d'un écu, les branches chifonnes, & les branches gourmandes qui consomment la meilleure partie de la substance de l'arbre; ce qui fait tort aux autres branches qu'on laisse. Il faut ôter pareillement les branches un peu fortes qui sont sorties d'un endroit où ont été les queues des poires. On *taille* aussi une branche foible & longue, en en rompant simplement l'extrémité: on prétend qu'elle réussit mieux que coupée avec la serpette. On doit retrancher jusqu'au vif tous les argots secs & morts qu'on trouve sur un arbre qu'on *taille*. Il n'y a que de certains pêchers, sujets à la gomme, où il est dangereux de le faire.

Si la nature paroît, en quelque façon, avoir abandonné, par le haut, un arbre un peu élevé; & si de bonnes branches sont crues au bas de cet arbre, sur lesquelles on puisse établir une bonne *taille*, il faut ravalier l'arbre sur ces branches, qu'on *taille* à l'ordinaire. On ne doit point laisser sur des arbres de ces branches menues, qui naissent d'autres branches de pareille nature. Il ne faut jamais commencer à *tailler* un arbre, que d'abord on n'ait examiné l'effet de la *taille* précédente, afin d'en corriger les défauts, s'il y en a. Les bonnes règles de la *taille* d'un arbre vigoureux, soit jeune ou vieux, veulent que l'on cherche le fruit sur les branches foibles; au lieu que dans un arbre qui ne pousse que médiocrement, il faut, au contraire, considérer les plus fortes; & si d'un arbre qui jette bien, on voit plusieurs branches sortir d'un même œil, on conserve la plus belle, qu'on *taille* à l'ordinaire, & on retranche toutes les autres. Il faut *tailler* à l'épaisseur d'un écu, l'année suivante, toutes les branches qu'on n'aura pu

palisser la précédente, sans gâter la figure d'un arbre en espalier; & quoiqu'il soit désagréable de voir sur un espalier, ou sur un buisson, une branche qui croise & qui traverse le milieu de l'arbre, on la conserve cependant, si elle continue à garnir un des côtés. Pour les branches à fruit, qui croissent, il faut les laisser; elles ne peuvent presque venir autrement. Un arbre foible doit toujours être taillé de bonne heure; & il ne faut commencer à *tailler* en espalier, que quand il est dépilé. On coupe en moignon, c'est-à-dire entièrement, les grosses branches qui sont venues à l'extrémité d'une autre, qui est grosse & assez longue. On coupe aussi pareillement; sur une branche bien vigoureuse, une des deux branches vigoureuses qui y seront crues, & c'est toujours la plus haute. Un arbre vigoureux ne sçauroit avoir trop de branches, pourvu qu'elles soient bien conduites, au lieu qu'il faut les ménager sur un arbre foible. Une branche à bois, qui vient au dedans d'un buisson qu'on peut réserver, doit toujours être considérée comme bonne branche, de même, comme lorsqu'elle naît à côté. Quand un vieil arbre, soit buisson ou espalier, est & fort vigoureux d'un côté, & de l'autre foible & mal garni, il faut pour lors couper à raz la tige des fortes branches qui sont du côté vigoureux, pour obliger la sève à se jeter de l'autre côté qui est foible. Les poiriers trop vigoureux, qu'on ne peut réduire par le secours de la *taille*, quoi qu'on fasse, doivent être déchaussés; & il faut retrancher quelques-unes des racines qui donnent le plus de sève à l'arbre. On laisse à la prudence, & à l'habileté de celui qui *taille*, à faire ces retranchements.

La *taille* des pommiers se fait

de même que celle des poiriers ; pour renouveler l'arbre. On les il faut néanmoins observer de les conserver encore , lorsqu'il s'agit de tailler ordinairement plus longs , remplir du vuide ; & pour , cela on quand ils sont greffés sur franc , les taille au troisieme ou quatrieme que lorsqu'ils sont greffés sur paradis , & on laisse au cinquieme une petite branche entiere pour amasser la sève ; & le pêcher , par cette opération , donne dans toute sa longueur des branches à fruit , qui sont merveille. Il faut toujours tenir les pêchers plus courts que longs , parce qu'il n'y a point d'arbre plus sujet à se dégarnir que celui-là.

La taille des fruits à noyau ne se fait ordinairement qu'au mois de Mars , sur les pêchers & les abricotiers , & le plus tard qu'on peut , afin de distinguer les véritables boutons d'avec les faux , qui coulent ordinairement. On commence d'abord , comme aux poiriers , par les dépalisser , puis à éplucher soigneusement le bois sec & languissant. Les branches qu'on doit considérer sur un pêcher , sont certaines grosses branches à bois , qui sont longues , & toujours garnies de fleurs ; mais ce ne sont pas les plus sûres ; & de ces branches qu'on taille , il en naît de véritables branches à fruit. On taille les branches d'un pêcher , plus ou moins longues , selon que leurs forces le permettent. Le pêcher ne donne du fruit que dans les branches de l'année précédente , & jamais dans les vieilles. Il y a des branches de faux-bois sur les pêchers , qu'il faut traiter à-peu-près comme celles des poiriers , quand elles ne sont qu'en petite quantité sur un arbre ; mais si elles y sont nombreuses , il faut les regarder comme propres à renouveler cet arbre ; & ainsi on laisse une longueur extraordinaire à quelques-unes , dans l'intention de l'ôter , quand la furie sera passée. S'il croît des branches gourmandes sur un pêcher , & qu'elles n'y puissent apporter aucune utilité , on les retranche toutes , principalement lorsqu'elles viennent dans le haut ; mais si un pêcher menace ruine , c'est-à-dire , qu'il se dégarnisse beaucoup dans le bas , & qu'il naisse en cet endroit quelques branches gourmandes , on s'en servira

Quant aux *abricotiers* , ils se taillent de même que les pêchers ; ils ne se dégarnissent pas tant , & on peut les renouveler plus aisément , en ravalant quelques grosses branches. Ils sont sujets à la gomme , comme les pêchers. On peut en mettre en toutes expositions.

Pour la taille des *pruniers* , il faut avoir égard à leur plus ou moins de force , pour y laisser plus ou moins de bois , arrêter tous les gros jets d'une manière raisonnable , c'est-à-dire , ni trop longs , ni trop courts , laissant les branches médiocres presque entières , pour les obliger à donner plutôt du fruit , étant long-tems à rapporter dans les terres fortes , où ils jettent beaucoup de bois , & il faut les charger de beaucoup de bois dans ces terres. Il faut laisser pousser les pruniers à haute tige , à leur volonté , & se contenter de leur ôter , dès leur origine , les branches superflues qui ne font qu'y apporter de la confusion. Lorsque les pruniers sont sur leur retour , & dégarnis de branches , il faut les récéper tout en bas , un peu au-dessus de la greffe. Il repoussent avec vigueur , & donnent du fruit dès la seconde année.

La taille des *figuiers* se fait tous les ans , à la fin de l'hiver ; & on leur ôte tous les drageons ou boutons qui repoussent du pied , sans y

en laisser aucun, si ce n'est quelques-uns qui viennent à propos, pour garnir quelque côté de l'arbre. On plante ces boutons ailleurs, pour ne les point perdre. Il faut empêcher, autant que l'on peut, que les figuiers ne montent en peu de tems trop haut, afin que les tenant médiocrement élevés, ils demeurent toujours pleins & bien garnis; c'est pourquoi, d'année en année, on ne laisse guères de grosses branches nouvelles, plus longues d'un pied & demi, ou deux pied tout au plus. C'est la seule chose qu'il faut faire, après les avoir épluchés de bois mort. Dès la fin du mois de Mars, il faut rompre l'extrémité de chaque grosse branche qui se trouve environ d'un pied de longueur, pourvu que l'hiver n'ait pas gâté cette extrémité; & en ce cas, on coupe proprement ce qui paroît noir. Il faut pincer, au commencement de Juin, les grosses branches poussées au printemps; & si, les années précédentes, on a laissé longues quelques branches, qui, dans leur tems, ont été bonnes & utiles, & qu'on craigne qu'elles ne dégarnissent l'arbre, il faut, aux mois d'Avril & de Mai, si elles sont sans fruit, les ravalier sur le vieux bois, à un pied ou un pied & demi de longueur.

La *taille des arbres de tige* ne consiste qu'à ôter, dès leur naissance, ses branches qui naissent dans le milieu de l'arbre, ainsi que celles qui viennent aux côtés, & qui se jettent trop en dehors. Les premiers apportent de la confusion, & les autres gâtent la figure de l'arbre.

Pour la *taille de la vigne*, voyez *Fig. 2.*

La *taille des ruches à miel* consiste à en ôter le miel & la cire qui s'y trouvent. On *taille* ordinairement les ruches à la mi-Mars,

après que les grands froids sont passés. C'est alors par précaution qu'on les *châtre*; car la *taille* pour la pleine récolte de la cire se fait en d'autres tems & de plusieurs autres manières. Pour *tailler*, il faut choisir un beau jour, sans froid & sans pluie. Il faut le faire sur le midi, parce qu'à cette heure la plupart des mouches sont en campagne, & le peu qui reste à la ruche n'est point capable d'empêcher qu'on ne les *châtre*. Celui qui fait cet ouvrage doit avoir la précaution de se bien ganter, & de se couvrir d'un capuchon de toile. Il doit avoir du verre devant les yeux, pour pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui se frottent de jus de mélisse & de vinaigre, pour empêcher les piqures des abeilles. D'autres mettent un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne aussi du visage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puisse pas atteindre. Celui qui *châtre* les mouches doit enfumer les ruches sur lesquelles il travaillera, tant pour faire resserrer ou dissiper les abeilles, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure. On se sert de vieux linge ou d'un peu de soie, qu'on presse le plus qu'on peut, & qu'on met dans un pot, afin qu'il brûle plus long-tems. Celui qui *taille*, doit faire aller la fumée sous le panier, dès qu'il le soulève, & la faire couler tout autour de lui, afin de n'être point importuné par les mouches. Il faut un couteau recourbé & bien préparé, & un petit pot plein d'eau, pour l'y tremper, à mesure qu'on coupe, afin que le couteau aille net. On prend doucement la ruche qu'on veut *châtrer*, en la fumant, & l'amenant à soi petit-à-petit. Si elle n'a point d'ouverture par le haut, par où on la puisse *tailler*, on met la bouche

en haut, dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépier ou selle à cuvier, où on aura attaché deux bottes de paille, comme les couvreurs en mettent à leurs échelles. Il faut mettre sur les ruches qu'on taille un gros linge double, pour recevoir ce qui casse ou coule des rayons. Cela est toujours bon, ne seroit-ce que pour faire de l'hydromel. Il y a cependant des règles pour la taille des ruches. Il faut qu'elles soient pleines, ou à-peu-près; autrement, on perdrait le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite, & on se rebuterait. En taillant, il ne faut pas prendre le couvain pour le miel, ce qui gâteroit tout. On ne découvre point ce couvain, & on laisse un gâteau de cire contre; autrement il périrait, & ne pourroit éclore dans le tems, parce que les mouches n'iroient pas. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On coupe cinq ou six pouces d'ouvrages aux jeunes paniers qui sont pleins, & on rafraîchit un peu le vieil ouvrage. En ôter davantage, c'est retarder les essaims. Si les paniers ont été haussés vers la S. Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain. On peut laisser les hausses, si les ruches sont trop petites. S'il y a de grosses mouches sauvages, on les fait mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches. La taille faite, on nettoie les ruches & les sièges; on les rebouche, & on ne leur donne pas trop d'ouverture avant la mi-Mai.

TAILLEUR: c'est, en général, celui qui taille, découpe ou façonne quelque chose. Un *tailleur d'habits* est celui qui découpe,

monte, coud & façonne les habits pour homme. Les statuts de leur communauté de Paris sont du 22 Mars 1660. Le tems d'apprentissage est de trois ans, & celui de compagnonage, de pareil tems. Les *tailleurs de pierre* font des ouvriers qui taillent de la pierre, & qui équarrirent les pierres sur le dessein que leur fournit l'appareilleur. Ils sont corps avec les maçons. *Tailleur de sel*, nom qu'on donne à Bordeaux & dans toute sa direction, à des commis préposés pour la mesure & la visite des sels qui y arrivent.

TAILLIS; c'est un jeune bois qui repousse après avoir été coupé. Le *bois-taillis* est celui qu'on met en coupe réglée de neuf ans en neuf ans, ou en plus long-terme. Le *bois-taillis* est aussi un jeune bois qu'on a planté.

TAIN; feuille d'étain très-mince, qu'on applique derrière la glace d'un miroir, & qui fait partie de l'étamage.

TALC, espèce de pierre, ou matière minérale, dont on connoît deux espèces générales. Le *talc* de Venise, & celui de Moscovie. Le premier est mollasse, écailleux, pesant, gras au toucher, sec, de couleur argentine, tirant sur le verd, un peu transparent. On le trouve en plusieurs carrières proche de Venise, en Allemagne, aux Alpes, aux Pyrénées, & dans nombre d'autres endroits. La craie de Briançon, qui sert à lever les taches sur les étoffes, en est une espèce. Le *talc* de Venise est bon à être employé dans les cosmétiques dont les femmes se servent pour embellir leur peau. Le *talc* de Moscovie est dur, uni, poli, luisant, doux au toucher, se séparant par feuilles minces, presque aussi transparentes que du verre, & quelquefois rougeâtres. Les carrières s'en

trouvent en Moscovie & en Perse. On s'en sert pour faire des lanternes, &c. On trouve encore à Albanes, en Italie, une autre espèce de *talc noir*, qui peut avoir pris sa couleur des vapeurs sulfureuses qui s'exhalent de dessous terre.

TALON, *chez les Jardiniers*, est la partie la plus basse d'une plante, ou la partie la plus grosse d'une branche coupée. Il se dit aussi des artichauts, & signifie l'endroit où tiennent les racines, & d'où sortent les feuilles de l'oeillet du principal pied.

TAMARIN, pulpe ou substance moëlleuse, noire, aigre, assez agréable au goût, provenant du fruit d'un grand arbre des Indes, nommé *tamarindi*. Cet arbre a ses feuilles fort petites, mais extrêmement proches les unes des autres. Il donne des fleurs d'un blanc jaune, & assez semblables à celles de l'oranger. Les fruits qui leur succèdent sont verts, au commencement, mais ils noircissent en mûrissant. Les Indiens les cueillent en grappes, & les font un peu sécher, avant que de nous les envoyer. Ils viennent en France, par la voie du Levant.

Ce fruit est d'un grand usage en médecine. On lui attribue des qualités purgatives, rafraîchissantes & astringentes. Il faut choisir cette drogue récente, en pâte assez dure, moëlleuse, noire, d'un goût aigre & agréable, & d'une odeur vineuse. Les Nègres du Sénégal recueillent beaucoup de *tamarins*, dont ils font des espèces de pains, & s'en servent pour étancher leur soif. Il croît en Languedoc & en Dauphiné une autre espèce de *tamarin*, proche des rivières & autres lieux humides, qu'on outre les vertus des autres, a encore celle d'être un excellent fébrifuge. Les Hollandois le préfèrent à celui du Levant.

TAMARISC, arbre qui croît de la fosse, après que le cuir a été

abondamment dans le Languedoc & dans le Levant, & qui porte des fruits dont on se sert, dans la teinture, au lieu de noix de galle.

TAMIS, ou **SAS**; instrument fait d'un cercle de bois mince, au milieu duquel est attachée une toile de soie, de crin ou d'autre qualité, & qui sert à passer les matières pulvérisées, & à séparer la plus fine d'avec la plus grossière. Plusieurs marchands & ouvriers se servent de *tamis*, entr'autres, les épiciers, les apothicaires, les droguistes, les gantiers-parfumeurs, sur-tout ceux qui préparent la poudre pour les cheveux. On s'en sert aussi pour grainer la poudre à canon.

TAN, nom qu'on donne à l'écorce du jeune chêne, battue & réduite en poudre dans des moulins faits exprès, & qu'on nomme *moulins à tan*. Cette poudre sert à préparer & à tanner les cuirs, après qu'ils ont été planés; c'est-à-dire, après que le poil en est tombé.

TANCHE, poisson qui a la figure de la carpe; mais elle a les écailles plus petites & plus jaunes. Il y a deux espèces de *tanches*, une de mer, dont on ne se sert point, dans les alimens, l'autre d'eau douce, assez connue dans les poissonneries. Il s'en trouve de différentes grosseurs. On en voit de grosses, comme des carpes. Ce poisson est très-visqueux, & a besoin du secours des assaisonnemens. Il est peu propre aux tempéramens pituiteux, parce qu'il produit des sucres grossiers. La *tanche* doit être choisie tendre & bien nourrie. Elle est d'une saveur plus ou moins agréable, suivant qu'elle habite dans une eau claire & limpide. On la mange grillée, frite, en fricassée de poulets, farcie, &c.

TANNE'E; *tân usé* qu'on a *tisé*

tanné. *Tannée*, se dit aussi, en terme de teinturier, d'une sorte de couleur, qui ressemble à celle du tan ou de la châtaigne, & qui tire sur le roux obscur.

TANNER, c'est préparer les cuirs avec le *tan*. Cette préparation ne se fait qu'après que les cuirs ont été passés par le plein, c'est-à-dire, que lorsque le poil ou la bourre en est tombée, par le moyen de la chaux détrempée dans l'eau. Le *tan* se donne aux cuirs plus ou moins abondamment, suivant l'usage auquel on les destine, & aussi selon leur qualité. Les cuirs des bœufs, sont ceux qui se prêtent le plus à cette opération, & auxquels on donne une plus forte dose de *tan*. On les nomme communément *cuirs forts*, ou *gros cuirs*. Ceux de vache & de chevaux'apprennent à-peu-près de même que ceux du bœuf, à la différence près qu'on ne les laisse dans le plain & dans la chaux que quatre ou cinq mois, au lieu que ceux des bœufs y restent un an ou dix-huit mois, & qu'en outre, avant de les mettre au *tan*, on les rougit, ce qui s'appelle *leur donner le coudrement*. Cette opération consiste à les étendre dans une cuve, & à y mettre de l'eau tiède, avec une corbeille de *tan*, & à les y remuer continuellement, pendant un certain temps, pour éviter que l'eau & le *tan* ne les brûlent. On appelle aussi cette façon *leur donner le grain*. On appelle *tannerie* le lieu destiné pour préparer les cuirs. Il ya peu de villes en France qu'il n'y en ait; mais il y en a quelques-unes qui ont la préférence, par rapport à la bonne qualité des cuirs qui en sortent. On estime sur-tout, les cuirs de Paris, de Lyon, de Troyes, de Reims, de Mézieres, de Soissons, de Rouen de Caen, de Grace en Provence, de Chartres, d'Orléans, de Tours, de Beau-

vais, &c. Les étrangers en ont aussi de bonnes; & on fait beaucoup de cas, à Paris, de la tannerie de Liege... Les *taneurs* forment, à Paris, une communauté considérable, dont les statuts ont été accordés par Philippe de Valois, en 1355. Ils sont communs à toutes les villes du Royaume, & le tems d'apprentissage est de cinq années entières & consécutives.

TAPIS, couverture travaillée à l'aiguille ou au métier, avec de la soie ou avec de la laine. Il se fait en France, & dans les pays étrangers, plusieurs sortes de *tapis*, & le commerce en est très-considérable; mais il n'en est aucun qui égale ceux de la manufacture royale, connue sous le nom de *Savonnerie*. Les *tapis* qui en sortent, sont regardés, à juste titre, comme très-supérieurs à tous les autres, soit pour l'élégance ou la correction du dessein, soit pour le choix & la variété des différentes fleurs qu'on y représente; soit enfin par la fraîcheur & la vivacité des couleurs & des matieres qu'on y emploie.. Il se fabrique aussi des *tapis* à Rouen, Arras, Felletin, Aubusson, &c. Ces derniers tiennent le second rang après ceux de la Savonnerie. On donne aussi le troisième rang aux *tapis de moquette*, qui sont recherchés, pour leur bon marché. L'Angleterre, l'Allemagne & la Flandre fournissent aussi des *tapis*. Ceux d'Angleterre servent de *tapis de pieds*, & à faire des chaises ou autres ameublements. Ceux d'Allemagne, appelés *tapis carrés*, sont de certaines étoffes de laine. Il y en a encore d'autres, travaillés à l'aiguille, qui sont pareillement de laine, & enfin d'autres nommés *tapis de poil de chien*. **TAPIS-VERD**, en terme de jardinage, se dit d'une allée remplie de gazon, soit qu'on l'y ait

appliqué ou semé. Les *tapis-verds* ont bonne grace dans les grands jardins d'ornement ; mais il faut, pour cela, qu'ils soient souvent tondus. Les plus beaux *tapis-verds* sont ceux qui sont semés de gazons d'Angleterre, parce que c'est l'herbe la plus fine qu'il y ait. On l'appelle ordinairement, chez les Grenetiers, *graine de bas-âge*. Les *tapis-verds* de soie ordinaire sont les moins estimés ; mais quand c'est dans un parc bien spacieux, ils ont leur agrément particulier, ainsi que leur utilité.

TAPISSERIE ; pièce d'étoffe, dont on se sert pour couvrir les murailles des chambres, des appartemens, des Eglises, &c. On fait des *tapisseries* avec des velours, des satins, des brocatelles, des damas, & autres étoffes de soie, ou de soie mêlée avec d'autres matières. Il s'en fait aussi de cuirs dorés ; mais celles qu'on doit néanmoins appeler *tapisseries*, sont les *basses-lisses*, les *hautes-lisses*, les *tapisseries* d'Aubusson, les *Bergames*, les *tapisseries* de tontures de laine, les *tapisseries* de couil, peintes au pinceau, ou imprimées. Pour les *tapisseries* des Gobelins, les plus belles qui se fassent en Europe, voyez *Gobelins*. Les *tapisseries*, ouvriers & marchands qui font, vendent & teignent des *tapisseries*, & qui travaillent à toutes sortes d'ameublemens en étoffes, forment à Paris, une Communauté très-ancienne. Elle étoit autrefois divisée en deux ; l'une sous le nom de *maîtres-marchands-tapisseries de haute-lisse*, *Sarazinois* & *rentrazure*, & l'autre, sous celui de *courte-pointiers*, *neustrés* & *coustiers*. Leur réunion s'est faite par différens arrêts de la cour du parlement, notamment par celui du 27 Mars 1630, & leurs nouveaux statuts furent approuvés, en 1636, différens

par le lieutenant civil du châtelet de Paris. Le tems d'apprentissage y est fixé à six années, & celui de compagnonage à trois. On nomme *tapisserie-lainier* l'ouvrier qui, dans les manufactures de tontures de laine, applique la laine en poussière sur les parties où il doit y en avoir.

TAPÉ. *Sucre tapé* ; c'est la cassonnade mise dans une forme, & qui prend celle du pain, à force d'être battue.

TAQUET ; en terme de fauconnerie, nourrir un oiseau au *taquet*, c'est lorsqu'il est en liberté au soleil, qu'on le fait revenir, quand on l'appelle en frappant sur le bord d'un ais ; c'est cet ais qu'on appelle *taquet*.

TARARE, *Toiles de Tarare*, espèce de toile qui se fabrique à Tarare, & dans toute cette partie du Lyonnais, & que les fabriquans portent presque toutes à Lyon, d'où elles sont répandues dans les autres provinces. Cet objet est assez considérable, & la qualité de ces toiles est très-bonne.

TARAU ou **TAROT**, outil qui sert à faire des écroux ; c'est un morceau d'acier rond, taillé en vis, & bien trempé.

TARE, défaut ou déchet qui se trouve sur la qualité, sur le poids, ou sur la quantité de certaines marchandises, & dont le vendeur est obligé de tenir compte à l'acheteur.

TARIF, liste, état ou catalogue ordinairement dressé par ordre alphabétique, & qui contient le nom & la qualité de plusieurs sortes de marchandises, avec le prix qu'elles se vendent, ou les droits qu'elles doivent acquitter ; c'est dans ce dernier sens qu'on se sert ordinairement du nom de *tarif*. Tous ces droits qui se levont, sont fixés par statuts furent approuvés, en 1636, différens *tarifs*, & par plusieurs édicts ;

Édits, arrêts, déclarations & décisions du conseil de Sa Majesté.

TARIERE, instrument qui, en général, sert à percer le bois ; il y en a de différentes grandeurs, les plus grandes se nomment proprement *tarières*, les moyennes *lacers*, & les plus petites *amonoirs* ; ces outils très en usage chez les charpentiers & menuisiers, sont encore nécessaires, sur-tout la *tariere*, aux laboureurs, lorsqu'ils raccommoient leurs harnois ; ainsi il est bon qu'ils en aient de différentes grosseurs.

TARTE, en cuisine, est une pièce de sour qu'on sert au dessert, faite au fromage, à la crème, aux herbes, &c. Les *tartelettes* sont un diminutif de la *tarte*.

TAS, est un amas de plusieurs choses mises ensemble en un monceau. On dit, un *tas* de bled, un *tas* d'avoine. On se sert encore de ce terme, dans le commerce, lorsqu'on fait ce qu'on appelle des *marchés en tas & en bloc*.

TAVELÉ ou **TAVELÉE**, se dit des peaux de tigres ou d'autres animaux, qui sont mouchetées, avec des marques & des couleurs différentes du fond de la peau. Les pelletiers, disent *taveler l'hermine* ; pour dire, la *moucheter* de petits morceaux de peaux d'agneaux de Lombardie, dont le poil & la laine est très-luisant & très-noir.

TAUPE, petit animal de la taille d'une souris, fort noir & foyeux, qui vit sous terre, & fait un grand domage aux près & aux jardins, en fouillant & remuant la terre : on peut les chasser en fichant dans la terre où elles ont fait leurs traînasses, de petits bâtons de sureau, ou en jettant dans leurs trous des branches de saules ou du chanvre verd, de la poirée, de l'oignon ou de la fiente de cochon, ou bien en y plantant un simple qu'on appelle en latin *horti palma*. Toutes ces

choses les font fuir de leurs trous ; ou bien dans le mois de Mars, lorsque les *taupes* sont en amour, on en met une vivante dans un pot de terre assez creux, pour qu'elle n'en puisse pas sortir. Après le soleil couché, on enterre ce pot à fleur de terre, pour que les *taupes* qu'on passera, y tombent, & que les cris de celles qui y seront tombées en attirent d'autres ; mais le moyen plus sûr pour les prendre toutes en vie, est d'avoir des *taupieres* qui sont des espèces de boîtes à fourreaux faits de plusieurs branches de sureau qu'on send & qu'on creuse : on rejoint ces pièces ensemble avec un petit cercle de fer ; & ces boîtes ont environ un pied de long, sur trois ou quatre pouces de diamètre. Elles sont fermées par un des bouts, & l'autre est celui qu'on met au bord des *taupieres* par où la *taupe* entre dans la boîte. On l'enfoncé ordinairement d'un demi-pied dans les traînasses des *taupes* ; & afin qu'elles n'en puissent pas sortir, on met au bord par où elles entrent un petit crochet qui retient un ressort qui se lâche aussi-tôt, & ferme la sortie à la *taupe*.

TAURE & TAUREAU. On donne le nom de *taure* à la génisse, jeune vache qui n'a point porté de veaux, & dont le *taureau* n'a point encore approché ; elles fournissent au commerce les mêmes marchandises que les vaches. Le *taureau* est un animal domestique, quadrupède, qui mugit, qui rumine, & trop connu pour en faire la description. Lorsqu'il est jeune, on l'appelle *veau* ; s'il est coupé, on l'appelle *bœuf*. On ne conserve de *taureaux* en Europe, que pour la propagation de l'espèce, sa chair ne valant presque rien, & le *taureau* lui-même n'étant pas propre au tirage. Un bon *taureau* doit être

gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front couvert, la tête courte, les cornes grosses, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le museau grand, le nez court & droit, le cou fort, charnu & très-gros, les épaules & la poitrine large, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge. Il faut qu'il soit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus; il ne lui faut donner que quinze vaches; au surplus, quant à la corpulence du taureau & à la manière de le nourrir & de le panser de ses maladies, s'il lui en survient, il faut en avoir soin comme du bœuf, puisque, la faculté générative à part, le taureau ne diffère du bœuf, qu'en ce qu'il a le regard de travers. Il doit avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf pour couvrir les vaches plus facilement. Pour le rendre alerte, on lui donne de tems en tems de l'orge ou de la vesce, pour le bien mettre en rut; il est bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail. Le taureau sauvage est celui qui est né, & qui vit sans s'appivoiser dans les forêts & dans les plaines des pays peu habités. L'Amérique & l'Afrique sont les deux parties du monde où il s'en trouve le plus; ceux de l'Amérique sont infiniment plus forts, plus gros & plus beaux que ceux de l'Afrique. Le commerce des cuirs de taureaux est, en général très-étendu & très-essentiel. Il en arrive tous les ans à Cadix des chargemens considérables: on les y apporte en poil, & ils se repandent de-là dans le reste de l'Europe. Le roi d'Espagne a établi deux sortes de droits sur les cuirs qui sortent de la partie

de l'Amérique, de sa domination... On nomme *taureau-cerf* une espèce de taureau qui a les cornes branchues, à peu-près comme celles du cerf: il est très-commun aux Indes, où il sert au labour & au transport des marchandises.

T A U X, prix fixé sur les marchandises & denrées, par autorité publique.

TAILLON, *en terme des eaux & forêts*, est un gros arbre, comme qui diroit un arbre fort vieux qui a les trois âges de la coupe du bois.

TEIGNE, est une maladie des arbres qui vient sur leur écorce, en guise de galle.

TEIER LE CHANVRE; *en terme d'agriculture*, c'est détacher la filasse de l'écorce où elle tient; les uns teient en long filets, avec la main, d'autres le broient avec un instrument fait exprès.

TEINDRE, c'est donner à quelque étoffe une couleur qu'elle n'avoit pas.

TEINT, c'est ce qui a changé de couleur par quelque préparation qu'on lui a donnée. *Teint* se dit aussi de l'art de teindre; & cet art, relativement aux étoffes de lainerie, est distingué parmi les *teinturiers en grand & bon teint*, & *en petit teint*; le *grand teint* ne se donne qu'aux étoffes les plus fortes, les meilleures & les plus chères: on n'emploie que les meilleures drogues, & celles qui donnent les couleurs les plus assurées. Le *petit teint* est destiné pour les petites étoffes, c'est-à-dire, pour celles qui ne passent pas quarante sols l'aune en blanc; par conséquent les drogues qu'on y emploie sont médiocres, & ne donnent pour l'ordinaire que des couleurs fausses. Le règlement pour les teinturiers, du mois d'Août 1659, a fixé les étoffes & les drogues qui doivent

entrer dans le grand & le petit teint.

TEINTURE; c'est l'action de teindre, & aussi les drogues colorantes, préparées, dont on se sert pour cette opération. L'invention de la *teinture* est une des plus anciennes productions de l'imagination, & quoique, sans doute, sa découverte soit due au hasard, ainsi que beaucoup d'autres, il n'en est pas moins vrai qu'elle a eu besoin de nombres de siècle de travail pour parvenir au point de perfection où elle est portée aujourd'hui; les graines, les fruits & les racines de quelques plantes écrasées fortuitement, ont sans doute donné les premiers essais de *teinture*; des terres colorées ou des minéraux lavés & détrempés par des pluies, en ont encore ajouté d'autres, & successivement on est parvenu par différentes épreuves, & par différens mélanges, à donner toutes les gradations & toutes les nuances que nous connoissons; la *pourpre* si vantée ne doit sa découverte qu'au hasard qui fit appercevoir qu'un chien qui avoit dévoré un de ces coquillages appelé *murex*, se trouvoit le museau & le poil teint en rouge. Cet art, tel qu'il est aujourd'hui, peut être regardé comme un des plus importans & un des plus essentiels pour le soutien des manufactures & du commerce. Ce n'est pas que la *teinture* ajoute quelque degré de bonté à la qualité des étoffes en tout genre; mais elle leur donne de l'éclat & de la beauté, & les assortit aux différens goûts & aux différens besoins des consommations. Les principales qualités que l'on recherche dans toutes les couleurs en général, sont la douceur, la solidité, la vivacité, la netteté, c'est-à-dire, que la nuance en doit être blanche & éclatante; il faut encore qu'elle soit faite avec

des drogues qui n'altèrent point la qualité des étoffes, qu'elle soit de nature à résister long-tems aux impressions de l'air, du soleil & de la pluie; enfin elle ne doit point être susceptible d'être tachée par l'eau, par le vinaigre, par la boue, par le suc des fruits, & autres; mais il est rare de trouver des couleurs qui réunissent tous ces avantages. Voyez, sur la *teinture*, le *Dictionnaire Encyclopédique & de Commerce*.

TEINTURIER, est l'ouvrier qui fait profession de teindre. A Paris, & dans les principales villes du royaume, les *teinturiers* forment trois communautés différentes. La première est la communauté des *teinturiers du bon & grand teint*; la seconde est celle des *teinturiers du petit teint*; la troisième est celle des *teinturiers en soie, laine & fil*. . . Les *teinturiers du grand & bon teint* teignent les draps d'une aune & demie de large, & d'une aune & un quart; tels sont les draps de Languedoc, Carcassonne, Abbeville, Louviers, Elbeuf, &c. les serges de Ségovie, de Saint-Lô & de Beauvais, les ratines & drogues de laine fine. Les statuts des *teinturiers du grand teint* sont de 1669. Le tems d'apprentissage est de quatre années; & il est permis aux maîtres d'avoir deux apprentis à la fois. . . Les statuts des *teinturiers du petit teint* sont très-anciens, & ont été confirmés par lettres-patentes du 6 Février 1680; ils teignent les frisons, les tiretanes, les petites sergettes, & autres pareilles marchandises, jusqu'à quarante sols, au plus, l'aune en blanc. L'apprentissage est de six années, & le compagnonage de trois. . . Les statuts des *teinturiers en laine & fil*, sont aussi très-anciens; mais ils ont été changés ou abrogés en 1669 & réduits à huit articles. Le tems

d'apprentissage est de quatre années consécutives. Chaque maître ne peut avoir que deux apprentifs à la fois ; & le tems de compagnonage est de deux ans , à la reserve des compagnons forains qui sont tenus à quatre années.

TEMOIN, personne qui dépose, en justice , pour la vérité d'un fait , d'une vente , d'un marché , d'un payement , &c. La preuve par *témoins* est reçue pour fait de marchandises entre négocians , à quelque prix que la chose puisse monter : on ne reçoit point la preuve par *témoins* contre les voituriers publics , coches , diligences , messageries & chargeurs , qui ont des registres & des bureaux publics. Lorsque leurs registres n'en sont point chargés , ils n'en sont point responsables.

TENAILLE, instrument de fer , dont on se sert pour arracher ou pour tenir fortement quelque chose. Il sert aux ferruriers , menuisiers , tapissiers , &c. pour leurs différents ouvrages.

TENDOIRES, en terme de manufacture de lainage , ce sont de longs morceaux de bois de charpente , ou simplement de longues perches sur lesquelles on met sécher les étoffes au sortir de la teinture & de l'apprêt.

TENE BREUSE, en terme de fleuriste , est une tulipe panachée de rouge & de jaune.

TENEUR DE LIVRES, est celui qui dans un commerce , est chargé de tenir les écritures de toutes les affaires qui s'y font dans un bon ordre , & avec beaucoup d'exactitude , afin qu'un négociant puisse , en tout tems , se rendre raison de ses affaires , être attentif à se faire payer , aux échéances , de son débiteur , & faire honneur à ses engagements. Les écritures se tiennent en parties doubles & en parties

simples ; cette première méthode est la plus simple & la plus suivie ; l'emploi le plus général d'un *teneur de livres* , est de rapporter des journaux au grand livre , tout ce qui se fait pour raison du commerce , soit en achat , vente , négociation , &c.

TENIR, mot synonyme à posséder ; qui a une infinité de significations dans le commerce de mer & de terre , & dans les manufactures des arts & métiers. Voyez le *Dictionnaire de commerce*.

TENTURE de tapisserie ; c'est un certain nombre d'aunes ou de pièces de tapisseries , suffisantes pour tendre & tapisser une chambre & un appartement.

TEREBENTHINE, résine liquide , gluante , résineuse , huileuse , claire , transparente , qu'on tire , sans incision ou avec incision , de plusieurs espèces d'arbres qui croissent dans des pays chauds , comme du térébinthe & du pin , & dans les pays froids , du mélèse , du sapin , &c. On distingue plusieurs sortes de *térébenthines*. La première , qui est la plus estimée , & par conséquent la plus chère & la plus rare , est la *térébenthine* de Chio. Elle coule par des incisions qu'on fait au tronc & aux grosses branches du térébinthe , arbre qui croît en abondance , & naturellement dans le pays de Chio. La seconde , appelée *térébenthine* claire , plus liquide , plus belle & plus odorante que la précédente , fort indifféremment de tous les arbres désignés ci-dessus. On en apporte beaucoup du Dauphiné , du Forez & des bois de Pila. Il y a une troisième sorte de *térébenthine* que les paysans du Dauphiné appellent *bégeon*. Elle a la couleur & les vertus approchantes de celles du beaume blanc du Pérou ; mais sa proximité & son abondance en diminuent la valeur. On donne aussi le nom de *térébenthine* de Venise

à la *térébenthine* commune, c'est-à-dire, à celle qu'on vend dans les boutiques. Les *térébenthines*, en général, servent dans nombre de remèdes; mais elles sont encore en usage dans les arts & métiers. Les vernisseurs en consomment beaucoup. On en tire une huile absolument nécessaire dans la peinture & dans différentes autres compositions; pour être bonne, elles doivent s'enflammer aisément, être claire, blanche & limpide comme de l'eau, & d'une odeur forte & pénétrante. Il en vient beaucoup de Marseille & de Bordeaux.

TEREBINTHE, arbre d'une hauteur médiocre, dont les feuilles sont oblongues, fermes, toujours vertes comme celles du laurier, mais plus petites, rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une seule feuille. Ses fleurs sont disposées en grappes purpurines, dans lesquelles sont entassées par pelotons, des étamines chargées de sommets. Ses fleurs ne laissent aucuns fruits après elles. Les fruits naissent sur des pieds, qui ne portent point de fleurs; ce sont des coques grosses comme des baies de genévièvre, assez dures, résineuses, de couleur bleue, verdâtre. Elles renferment chacune une semence oblongue. Il produit aussi plusieurs petits cornichons membraneux, remplis de quantité de petits mouches, & de quelque peu de liqueur blanche & glaiseuse. Cet arbre est si rempli de *térébenthine*, que quand on n'y fait point d'incisions, cette résine s'épaissit, & produit des obstructions qui empêchent le cours du suc nourricier; & l'arbre tombe alors dans une espèce de suffocation, car il grossit & il crève. Pour prévenir cet accident, on fait des incisions au tronc & aux branches de l'arbre par où on laisse écouler la *térébenthine*. Ces incisions sont

le même effet que la seignée à l'homme. Cet arbre croît dans les pays chauds. Il s'en trouve en Italie, même en Dauphiné. Il fleurit au printems.

TERME; tems préfix & désigné pour payer quelque somme, ou pour s'acquitter de quelques ordres ou commissions.

TERNEUVIER; nom qu'on donne, en France, aux bâtimens de mer qui vont, à Terre-Neuve, faire la pêche de la morue. Ces vaisseaux sont ordinairement à deux ponts, du port de cent à cent cinquante tonneaux, & montés de vingt à vingt-cinq hommes d'équipage.

TERRAGE, en terme de coutume, est un droit seigneurial qui se dit en plusieurs lieux, pour signifier la même chose que champart, qu'il se leve comme la dixme, de dix ou douze gerbes l'une. On l'appelle aussi, en quelques endroits, *agrier*. Le droit de *terrage* est un droit que les seigneurs prennent dans leurs terres sur certains héritages, soit sur les bleds, soit sur les fruits qu'il en proviennent, comme il est marqué dans la coutume de Blois.... *Terrage* est aussi le droit qui se perçoit sur les sels qui se déchargent au-dessus des ponts de la ville de Nantes, & qui est de trois deniers par muid.

TERRASSE, terre artificielle, ou terre coupée & escarpée, dans un jardin ou dans une cour, élevée au-dessus du rez-de-chaussée. Il y a deux sortes de *terrasses*, les naturelles & les artificielles. Les premières sont celles qui coûtent le moins, quoiqu'elles ne laissent pas encore de conduire à de grandes dépenses, selon qu'elles sont grandes & élevées, & qu'on a besoin de murs pour les soutenir. Quand il se trouve un terrain dont la pente est fort roide, il faut tailler les *terrasses* les unes sur les autres à

différentes hauteurs , & les soutenir par de bons murs de maçonnerie ; ou bien on pratique des *terrasses*, de manière qu'elles se soutiennent d'elles-mêmes, sans aucun mur, par le moyen des talus & glacis qu'on coupe à chaque extrémité des *terrasses*, ou bien sans faire des *terrasses* en lignes droites, ni de longs pieds entre deux, on pratique des paliers à différentes hauteurs, des rampes douces & des escaliers pour la communication, avec des estrades, des gradins, des volutes, talus ou glacis de gazon, placés & disposés avec symétrie ; & on appelle cela *amphithéâtre*. Ces estrades ou gradins doivent être soutenus par de petits murs, ou par des pieux enfoncés aux encoignures. De toutes les manières de dresser les *terrasses*, & dont on vient de parler, celles qui coûtent le moins, sont celles des talus. Il ne faut pas que les *terrasses* soient trop répétées dans un jardin, ni si proches l'une de l'autre ; c'est par le moyen des pleins-pieds, faits aussi longs que le terrain peut permettre, qu'on peut éviter la trop grande répétition des *terrasses*. Il faut observer de laisser toujours une petite pente insensible sur les *terrasses*, pour l'écoulement des eaux, comme un pouce & demi par toise, selon la grandeur de la *terrace*. Cette pente se prend toujours sur la longueur, & jamais sur la largeur. Une habile *terrassier* doit savoir tirer des niveaux, & jallonner bien juste, afin que sur le plan qu'on lui donne à exécuter, toutes les proportions soient justement prises. Il doit avoir une légère teinture du dessin, parce que souvent il se trouve obligé de tracer sur terre certains compartimens, où il n'est pas nécessaire d'appeller un traceur.

• TERRE, en terme d'agriculture,

se dit de la substance de la matière dont ce globe est composé, tant à l'égard des dehors que du dedans ; c'est une masse que nous voyons, à laquelle nous confions toutes sortes de plantes & de semences. On connoît plusieurs sortes de terre sous différens noms & différens tempéramens. Il y a la terre forte, la terre glaise, l'argilleuse, la sablonneuse, la terre pierreuse, la terre légère, & la terre humide.

La terre forte & argilleuse est celle qui est gluante, visqueuse & tenace. Elle n'est propre que pour les potiers & les tuiliers : on s'en sert aussi pour des bassins de fontaines, & jamais pour l'agriculture & le jardinage. Si on en trouve néanmoins qui ne soient pas si tenaces, & qu'on puisse en quelque façon rendre meubles, il faut pour cela y transporter de la fiente de pigeon, du fumier de mouton ou de cheval bien consommé. On pourra en faire quelque chose d'utile. Le tems le plus propre pour cultiver cette terre, est celui où elle n'est ni trop sèche, ni trop humide ; il faut la labourer un peu profondément, afin d'y mieux détruire les méchantes herbes. Cette terre est de toutes les terres la plus rude à manier si elle n'est prise dans la saison ; difficilement on en vient à bout, à cause des mottes qui restent presque toutes entières. On doit donc la cultiver de manière qu'elle soit bien meuble avant que de l'ensemencer.

La terre glaise est une des plus tenaces & des plus pernicieuses à toutes les plantes. Il y en a de plusieurs sortes, de verdâtre, de blanchâtre, de fouettée de jaune & de rougeâtre. Toutes ces terres ne sont propres encore que pour faire des bassins de fontaine, ou des pots, tuyaux, & autres choses de cette nature.

La *terre forte & pierreuse* est bonne pour le vin & pour le bled ; il est vrai que le premier y devient rude. Quant aux grains qu'on peut y confier, ils y croissent heureusement, si les labours y sont donnés à propos ; & pour cela il faut labourer cette *terre* après une pluie, & lorsque cette pluie est bue, & qu'il n'en paroît plus sur la superficie. Quand elle est sèche, il est inutile de la vouloir cultiver, la charrue n'y fait que très-mal son devoir.

Il n'en est pas de même de la *terre forte & sablonneuse* ; car étant plus maniable que la précédente, elle est plus aisée à cultiver. Elle ne se leve guères en motte, quand on la prend à propos ; il ne faut pas la labourer, s'il est possible, que quelque tems après la pluie. La vigne croît assez bien dans cette *terre*, & on y recueille d'assez bon vin blanc. Pour le rouge, il y est grossier. Maxime générale ; il ne faut jamais labourer une *terre* plus avant qu'elle ne le demande, c'est-à-dire, ne point l'approfondir au-delà de la bonne *terre* : faire autrement ce n'est pas sçavoir le métier de labourer, & faire d'une bonne *terre* une mauvaise.

La *terre de craie* n'est guères propre pour y ensemer du bled ; cependant pour en tirer ce qu'on peut, lorsqu'on est obligé de s'en servir, il faut y porter, pour amendement, des boues des rues, ou de celles qu'on tire des chemins qui sont dans la campagne, bien égouttées & hyvernées, ou bien du fumier de mouton ou de vache, bien consommés ensemble ou séparément. Tous ces amendemens rendent fertile cette *terre* ; & pour la labourer comme il faut, on ne doit point trop la labourer avec la charrue. On connoît si une *terre* est bonne, quand elle est bien

meuble, & qu'en la maniant on sent qu'elle est douce, que son grain est fort fin, & que sa couleur tire sur le grain noirâtre. Quand une *terre* fait corps en la maniant, sans qu'il en sorte de l'eau, c'est une marque de sa bonne substance. On plante de la vigne dans ces sortes de *terre* ; mais le vin est sujet à en prendre le goût dans les années où la chaleur est excessive.

Une *terre légère* est celle qui n'est point compacte, qui, au contraire, s'éfrite aisément, quand on la remue. Telle *terre*, quoique sablonneuse, ou autrement, est toujours bonne pour y semer du bled. Le grain y croît très-bien, pour peu qu'on amende cette *terre*, & le vin y est très-bon.

Une *terre pierreuse & légère* est meilleure pour la vigne que les précédentes : le vin y est très-excellent, sur-tout dans ces sortes de *terres pierreuses*, dont le cailloutage est petit & blanc, & la *terre* d'un jaune grisâtre. On y sème aussi le bled ; mais il n'y croît pas en si grande abondance, que dans les *terres fortes & substantielles*.

Les *terres noyales*, ou *terres neuves*, sont des *terres* nouvellement défrichées, & qui n'ont jamais porté. Si on veut que ces *terres* donnent de belles productions, il faut défricher jusqu'aux racines des arbres qu'on y arrache. Les *terres noyales* bien défrichées donnent, les trois premières années, d'abondantes moissons. Quand on a donné tous les labours à ces sortes de *terres*, il faut y semer de l'avoine pour la première fois, afin d'en absorber le trop de sels qu'elles contiennent, & qui seroit capable, si c'étoit du bled, de produire beaucoup de paille, & peu de grain. Quand on a recueilli l'avoine, on laboure huit jours après ; & au 15 ou 20 d'Octobre, on lui

donne un second labour, pour y semer du froment, au commencement de Novembre. L'année suivante, quand la récolte en est faite, on laboure la terre, & on en donne un second, sans attendre plus tard que le 12 ou 15 Octobre; & dix-huit ou vingt jours après, on sème du froment sans fumer la terre. Quand on a moissonné ce bled, on laisse reposer la terre, & on ne laboure qu'au 12 ou 15 Novembre, pour la première fois, & au 10 ou 12 Février, pour la seconde, afin de semer après de l'avoine.

Il y a plusieurs sortes de terres qui entrent dans le commerce des droguistes & épiciers, & qui sont employées ou dans la pharmacie, ou dans la peinture, ou dans la teinture, ou enfin qui servent dans les manufactures de lainage.

TERREAU, vieux fumier bien consommé & bien pourri, mêlé avec de la terre. On fait des couches dans les jardins potagers de terre noire mêlée de fumier, qui sert pour garnir des plates-bandes, & pour détacher de leur fond les feuilles de parterres & de broderies, où l'on peut cependant, plus à propos, mettre du mâche-fer, parce que les herbes n'y croissent pas si facilement. On fait des couches de terreau pour y faire venir aisément des champignons & des melons; & le terreau est le dernier service qu'on tire du fumier qui, ayant servi à faire des couches, s'y est tellement consommé, qu'il est enfin devenu aussi mobile que de la terre, & pour lors il est employé, non plus comme du fumier qui engraisse, mais comme une terre qui produit de petites plantes. On met de ce terreau, sept à huit pouces d'épaisseur sur les couches nouvelles pour relever des salades, des raves, des légumes à replanter.

TERRER UNE VIGNE; c'est le

secours qu'on lui donne, & qui ne lui est pas moins utile que le fumier qu'on y applique; car lorsqu'on terre les vignes, ce n'est qu'en vue de rendre fertiles celles qui ne le sont pas. Ce surcroît de forme qu'on fait acquérir aux vignes, par le moyen des terres portées, augmente considérablement leurs productions par le concours des sels qui sont dans ces sortes de terres qui s'en exhalent & qui les pénètrent plus aisément par le grand remuement qu'on en fait.

La haute vigne n'a pas besoin d'être terrée; car étant ordinairement mise dans des jardins où la terre est assez bonne d'elle-même, elle répond toujours à nos souhaits; mais pour la moyenne vigne, ce transport de terre lui est extrêmement nécessaire, sur-tout lorsqu'on voit qu'elles ne donnent plus que de chétives productions. Le travail de terrer les vignes se pratique depuis le mois de Septembre, jusqu'au mois de Mars; il faut remarquer que lorsqu'on a été obligé de faire des provins, & qu'il est question, la seconde année, qu'ils soient repris, de les terrer pour leur faire prendre des forces. On peut les terrer seuls, & par trous, sans qu'il soit besoin pour cela d'attendre que la vigne où ils sont, demande qu'on la terre entièrement. Jamais on ne terre une vigne délicates, lorsqu'il est tombé de la neige; car il est dangereux de la faire jaunir. Pour les vignes de terres fortes, on le peut faire tant qu'on peut entrer dedans, & que les gelées permettent qu'on puisse arracher de la terre. Toutes vignes qui ont été terrées, & où par conséquent la terre a été mise grossièrement, doivent, dès le premier labour qu'on leur donne, être labourées à uni & fort profondément. Enfin on remarquera qu'en

terrassant quelque vigne que ce soit , plus on s'approche du bas , moins on doit mettre les hottées de terre près les unes des autres , à cause que cette terre descend toujours. Comme le tems auquel la vigne fleurit est fort dangereux pour les labours , il faut pour lors se donner bien de garde d'en faire , d'autant que la terre , fraîchement remuée , exhale beaucoup de vapeurs qui , aux moindres fraîcheurs auxquelles cette saison est sujette , s'arrêtant sur les fleurs , les attendrissent tellement , qu'il en périclite la plus grande partie.

TERRIER ; recueil de reconnoissances des vassaux , ou tenanciers d'une terre seigneuriale , qui contiennent les rentes , droits & devoirs dont ils sont tenus envers leur seigneur , ce qui leur sert de titre pour exiger les redevances *Terrier* est aussi la demeure que les lapins , renards , & autres animaux semblables , se creusent dans la terre , où ils se sauvent de la poursuite des chasseurs.

TERRINE , en cuisine , entrée considérable , aujourd'hui fort en usage. La *terrine* est ainsi appelée , parce qu'autrefois on servoit la *terrine* dans laquelle on avoit fait cuire la viande. On y mettoit différentes viandes bien lardées , le tout assaisonné comme une braise ; on recouvroit la *terrine* , & on la bouchoit bien avec de la pâte ; on la faisoit cuire sur des cendres chaudes , & on servoit sans autre sauce que le restaurant de la viande. Aujourd'hui la *terrine* n'est autre chose que plusieurs sortes de viandes cuites à la braise , & servies ensuite dans une *terrine* d'argent ou de faïence , avec telle sauce , coulis , purée , ragoût ou légumes que l'on juge à propos.

TERROIR , en terme d'agricul-

ture , n'est autre chose qu'une terre considérée selon ses qualités & ses propriétés. On dit que le vin a un goût de *terroir* , quand il a quelque qualité désagréable qui lui vient par la nature de la terre où la vigne est plantée ; & pour discerner le bon d'avec le mauvais *terroir* , on doit examiner s'il est trop humide ou trop sec ; s'il est en état de se rétablir lui-même , quand il est altéré ; si ses productions sont vigoureuses ; si sa couleur est d'un gris noirâtre ; s'il est aisé à cultiver ; s'il est meuble & sans pierres ; s'il est uni & doux , comme de la cendre ; enfin s'il a une profondeur convenable à produire heureusement toutes choses. Un *terroir* aquatique & marécageux n'est bon que pour les saules , les aulnes , les peupliers & les osiers. La vigne demande un *terroir* sec & pierveux ; le bled , un *terroir* gras & fertile. Le *terroir* des landes ne se cultive point , parce qu'il est trop ingrat.

TERROT ; c'est la même chose que *terreau* ; mais les jardiniers & les fleuristes disent ordinairement du *terrot* , pour dire du fumier pourri , mêlé avec de la terre légère & du sable , passé dans un crible de fer. Le *terrot* gras & chaud ne vaut rien à l'anémone. Voyez *Terreau*.

TERRURE , action de terrer. Il ne faut qu'une médiocre quantité de nouvelle terre au pied des vignes basses ; & la règle est de mettre toujours un pied de distance entre une hottée & une autre. Une *terrure* plus forte pourroit dénaturer la vigne , ôter la finesse du vin , & former , sur le pied , une épaisseur capable de le priver de ces influences de l'air , qui y portent le feu & les suc les plus parfaits.

TERTIO , nom d'un œillet. Le *tertio* de Paris est le frere du *sauvage* , ayant été élevé au même

lieu. Leur couleur est pourtant différente, mais non pas leur beauté. Celui-ci est d'un incarnat vif, brun surpassant, c'est-à-dire, de couleur de feu-ponceau-enfoncé; son blanc n'est pas fin, mais un peu carné; sa fleur n'est pas large, comme celle du *sauvage*; mais ses panaches ne sont pas moins gros ni détachés, & sont des pièces emportées; les feuilles n'en sont pas si larges, si épaisses, d'où vient qu'elles se renversent & qu'on est obligé de se servir de carton. Il ne casse pas, comme le *sauvage*, & quatre ou cinq boutons lui suffisent. Sa plante est assez robuste, quoique son verd ne soit pas des plus beaux. Ses marcotes prennent racine aisément, & ne sont pas sujettes aux maladies. Sa fleur n'est pas si hâtive que celle du *sauvage*.

TETE; se dit des arbres, des plantes & des fruits. L'ordonnance défend de deshonorier & de couper les têtes des arbres de haute-futaie. On dit: il y a tant de têtes de choux, de poireaux, dans cette planche; voila un poirier de poires à deux têtes; une tête d'oignon. Les pommes & les grenades ont une queue & une tête.

Dans le commerce & dans les arts, il y a nombre de choses à qui l'on donne le nom de tête.

TETE DE NEGRES. On donne ce nom, sur les côtes d'Afrique, & aux Antilles, aux Negres âgés depuis seize jusqu'à trente ans. Voyez *Negres*.

TETE & QUEUE, en terme de manufacture, se dit d'une pièce d'étoffe où de toile qui n'a point été entamée.

TETRAPETALE, en terme de botaniste, se dit des fleurs composées de quatre pétales ou feuilles colorées, que les botanistes appellent pétales, posées autour du pistil. Selon M. Ray, les fleurs tétrapéta-

les constituent une espèce particulière de plantes. M. de Jussieu, dans son *Introduction à la connoissance des plantes*, les appelle *polypétales*, à quatre pièces, & en fait aussi une espèce à part.

THÉ: c'est la feuille d'un arbrisseau qui excède rarement la hauteur de quatre ou cinq pieds, branchu, couvert de feuilles de couleur verte foncée, dentelées, disposées sans ordre, un peu ovales, & terminées en pointe. On ne cueille ordinairement les feuilles, que lorsque la plante a trois ans. On choisit toujours un tems clair & serein: les feuilles cueillies, on les étend sur des plaques de fer poli, & posées obliquement sur un feu médiocre: elles s'y séchent peu-à-peu, s'y rissolent & s'y roulent d'elles-mêmes; on les étend ensuite sur des nattes, où on les évente pour les refroidir; après quoi, on les enferme dans des tonneaux ou des corbeilles. Il y a trois sortes de *thé*, le *verd*, le *bou* & l'*impérial*. Le *verd* est de deux espèces. L'un a les feuilles étroites & oblongues. Celles de l'autre sont plus petites; mais tous deux sont également bons, d'un verd-bleuâtre, friable, & donnent à l'eau une couleur verte-pâle. Le *bou*, dont la feuille est petite & noirâtre, donne à l'eau une couleur verte-pâle. L'*impérial*, dont la feuille est grande, lâche, ou moins roulée, d'une couleur verte, vive, friable, est d'une odeur fort agréable. On croit que toutes ces espèces sont les feuilles du même arbre, & qu'elles ne diffèrent que par le tems auquel on les cueille, & par la manière dont on les prépare. La liqueur qu'on fait avec cette plante, en la mettant infuser dans l'eau, est estimée propre pour purifier le sang, pour faciliter la digestion, pour exciter l'urine. Le *thé bou* est estimé balsamique, nour-

riſſant & bon pour les conſomptions. Mais, dit *Miller*, il cauſe des tremblemens, & offense l'eſtomac, lorsqu'on en fait un trop grand uſage. Le *thé verd* nuit aux perſonnes, quand on en uſe trop ſouvent. Il faut donc que ceux qui ont l'eſtomac foible, dit *M. Geoffroi*, mêlent un peu de lait avec l'infuſion du *thé bou*, pour la rendre plus relâchante. Il paroît que le principal effet du *thé*, vu la quantité qu'on en prend, eſt d'empêcher que l'eau chaude ne relâche trop les fibres de l'eſtomac; car il eſt un peu aſtringent. Les Chinois & les Japonois attribuent des propriétés ſingulières au *thé*, dont ils font un grand uſage; mais il y a bien à rabattre de ces éloges, ſurtout dans nos climats, où il n'eſt pas, à beaucoup près, ſi efficace. Cette liqueur poſſède, ſans doute, quelque vertu; mais la plûpart de ſes effets viennent principalement de l'eau chaude que l'on boit en abondance, ou du lait que l'on mêle avec l'infuſion. Ce ſont les Hollandois qui apportent le plus de *thé* en Europe. Il ſe vend, à Amſterdam, à la livre. Il y en a, depuis deux florins, juſqu'à vingt. Sa taxe eſt de ſeize livres par canaſtre, & ſa réduction, d'un pour cent, pour le bon poids, & autant pour le prompt paiement.

THEATRE DE JARDIN: c'eſt, dans un jardin, une eſpèce de terraiſſe élevé, ſur laquelle eſt une décoration perſpective d'allées d'arbres, ou de charmillé, pour jouer des paſtorales. L'*amphithéâtre* circulaire qui lui eſt oppoſé, à pluſieurs degrés de gazon ou de pierre, & l'eſpace plus bas qui ſe trouve entre le *théâtre* & l'*amphithéâtre*, tient lieu de parterre. Il y en avoit un de cette eſpèce dans le jardin des Tuilleries, qui eſt détruit depuis du tems.

THEATRE D'EAU: c'eſt une diſpoſition d'une ou pluſieurs allées d'eau, ornées de rocaillies, de figures, &c. pour former divers changemens dans une décoration perſpective, & repréſenter les ſpectacles, comme le *théâtre d'eau* de Verſailles.

THERIAQUE; compoſition fameuſe, faite avec diverſes drogues choiſies & particulières, qu'on réduit en opiate ou éleſtuaire par le moyen du miel. On attribue l'invention de cette drogue à *Andromaque*, célèbre médecin, du tems de *Néron*; du moins en a-t-il fait la première deſcription en vers élegiaques. Le mot *thériaque* vient du grec, & ſignifie *bête venimeuſe*. La chair de vipère, qui entre en abondance dans ſa compoſition, peut, ce ſemble, lui avoir fait donner ce nom. Pendant long-tems, la *thériaque* de Veniſe étoit la ſeule recherchée, & il y a encore bien des gens qui lui donnent la préférence. Ce n'eſt pas que les Vénitiens ayent jamais eu un ſecret particulier pour la faire; mais c'eſt la certitude où l'on eſt que les magiſtrats aſſiſtent exaſtamment à ſa compoſition, & qu'en conſéquence, il ne peut y avoir de la fraude. Nous avons aujourd'hui, en France, nombre de célèbres artiſtes, qui, par leur ſoin & leur ſcrupuleuſe exaſtitude, ſont parvenus à faire de la *thériaque* qui vaut aſſurément celle de Veniſe. Paris, Lyon & Montpellier ſont les villes où il ſ'en fait le plus, & où il ſ'en trouve de la meilleure. En général, la *thériaque* acquiert, par vétuſté, beaucoup de vertus & beaucoup de qualités.

THIM, ou **THYM**; plante dont il y a pluſieurs eſpèces. Celle qu'on appelle *thim de Crète* eſt un arbriffeau qui croît quelquefois à la hauteur d'un pied, & qui pouſſe

plusieurs rameaux ligneux, grêles, blancs, garnis de petites feuilles opposées les unes aux autres, étroites, menues, blanchâtres, & d'un goût âcre. Ses fleurs naissent par petits bouquets : elles sont en gueules, petites & purpurines. Chaque fleur est un tuyau découpé par le haut en deux lèvres. Quand elle est passée, il lui succède quatre semences, presque rondes, enfermées dans la capsule, qui a servi de calice à la fleur.

Le *thim vulgaire* est une plante basse, ligneuse & rameuse. Ses feuilles sont petites, étroites, d'un verd obscur. Ses fleurs & ses semences sont semblables à celles du *thim de Crète*. Ces deux espèces de *thim* rendent une odeur forte, aromatique & tres-agréable. Elles sont propres pour fortifier le cerveau, pour l'asthme, & pour la colique venteuse. On fait des bordures de *thim*, dans les parterres, qui sont aussi agréables que celles du buis.

Outre ces deux espèces, dont on vient de parler, il y a le *thim panaché*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné* Le *thim panaché* ne diffère du *thim commun* des jardins, que par le panache de ses feuilles, qui sont, en partie blanches, & en partie cendrées. C'est une variété, plutôt qu'une différence d'espèce Le *thim à larges feuilles* s'élève moins que les autres. Ses rameaux s'abattent à terre, & sont en fort grand nombre. Ses feuilles sont oblongues & beaucoup plus grandes, d'un verd obscur, & d'une odeur moins pénétrante : d'ailleurs, il est fort semblable aux autres, soit pour la racine, soit pour la fleur, soit pour la semence Le *thim citronné* diffère du précédent par son odeur qui approche de celle du citron, d'où il tire son nom. Toutes ces espèces ont à-peu-près les mêmes vertus.

Le *thim de Crète* seroit préférable aux autres, s'il étoit plus commun. Il n'est pas facile à élever.

On s'en tient, pour nos jardins, au *thim commun*. Le *thim* entre, dans les alimens, avec les herbes fines, pour relever la saveur des viandes & du poisson ; sur-tout on s'en sert pour les courts-bouillons & les ragoûts. Il fortifie le cerveau, atténue & raréfie les humeurs visqueuses. Il excite l'appétit, aide la digestion, chasse les vents. L'usage fréquent & immodéré du *thim* raréfie trop les humeurs, & les jette dans une agitation immodérée. Il contient beaucoup d'huile exaltée, & de sel volatil. Il est propre, dans les tems froids, aux vieillards, aux phlegmatiques, & à ceux qui ont un estomac foible & débile. Le *thim* est employé, en médecine, à plusieurs usages. Cette plante se multiplie de graine, de pieds enracinés, & de boutures, mais plus communément de pieds enracinés. On le plante au printemps & en automne, comme la sauge & la lavande. Le *thim commun*, le *thim à larges feuilles*, & le *thim citronné*, résistent aux hivers, & ne demandent aucun soin. Les autres ont besoin de la serre, & par conséquent, d'être élevés dans des pots. Le *thim des jardins* demande d'être renouvelé tous les trois ans, & on en fait des bordures autour d'un jardin potager, ainsi qu'on l'a déjà dit.

THIMELIE, plante dont la racine est de quelque usage en médecine. Elle croît dans tous les pays chauds. C'est un violent caustique.

THON, grand poisson de mer, massif & ventru, qui a la peau déliée & chargée de grandes écailles. Il y en a de plusieurs grandeurs & grosseurs. Les plus forts pèsent ordinairement cent trente livres. Ce

poisson est très-abondant, soit dans l'Océan, soit dans la Méditerranée ; mais la principale pêche s'en fait sur les côtes de Provence, dans le printems & l'automne, faisons où les *thons* passent le détroit de Gibraltar, & viennent, en grande troupe du côté de Marseille, de Toulon & de Nice. Les filets dont les pêcheurs se servent sont faits de jonc cordé. On les appelle, en Provence, *Madragues*. Dès qu'un de ces poissons a donné dedans, on est assuré d'une bonne pêche, parce qu'ils se suivent tous à la file, & viennent, par conséquent, se jeter dans les filets, comme le premier. Le *thon* meurt presque en sortant de l'eau ; c'est pourquoi les pêcheurs ont soin de les vider sur le champ, pour les empêcher de se corrompre. Sa chair ressemble beaucoup à celle du veau. On la mange fraîche, & on la marine aussi. Presque tout le *thon mariné*, qui se mange en France, vient de Provence. Il ya deux sortes de *thons marins*. Toute la différence consiste en ce que les uns sont désossés, & que les autres ne le sont pas. Le *thon* contient beaucoup d'huile & de sel volatil. Il a la chair ferme, courte & d'un excellent goût. Il fournit un aliment nourrissant, solide & durable ; mais il est de dure digestion. Le *thon* est meilleur salé que frais ; ce qui vient de ce que les suc's grossiers qu'il contient s'affinent dans le sel. Il a, alors un goût plus agréable, & qui approche davantage de celui du veau. Le meilleur endroit est la tête & le ventre ; la queue est la moindre.

THYMELÆA, arbrisseau appelé autrement *Garoli*.

THYMIANE, écorce d'une odeur très-forte, assez menue, & chargée de matiere gommeuse, dans laquelle réside sa grande odeur. On apporte du Levant.

TIEBLE, en agriculture ; c'est l'endroit où l'on met les ruches. Quelques-uns l'appellent *ruchet*. Ces deux mots sont provinciaux, mais on n'en connoit point d'autres pour ce qu'ils signifient.

TIERCER, en agriculture, signifie donner aux terres le troisième labour, comme on dit, *biner* du second. On le dit pareillement de la troisième façon des vignes. Il y a quelques provinces où l'on dit *rebiner*.

TIERC,ONS, caisses de sapin, dans lesquelles on envoie les savons blancs en petits pains, & les savons jaspés en pains ou en barriques... *Tierçons* se dit aussi quelquefois des mesures qui font le tiers des plus grandes mesures.

TIERS, troisième partie d'un tout. Six sols huit deniers font le tiers de la livre. L'aune est composée de trois tiers ; dans les fractions un tiers se met ainsi $\frac{1}{3}$; & deux tiers $\frac{2}{3}$.

TIERS & DANGER, en terme des eaux & forêts, c'est un droit qui appartient au roi & à quelques seigneurs, & sur-tout en Normandie, sur les bois possédés par leurs vasseaux, qui consiste dans le tiers de la vente qui se fait d'un bois, soit en argent ou en espèce, & outre cela au dixieme. Ainsi, de trente arpens, c'est treize arpens ; de trois mille livres, c'est treize cent livres. Quelques uns ne paient que le *danger* ; c'est le dixieme. La dernière ordonnance déclare le droit de tiers & danger imprescriptible.

TIGE, c'est la partie des plantes qui naît de la racine, & qui soutient les fleurs, les feuilles & les fruits. La tige des arbres s'appelle le *tronc*. La tige a, comme la racine, une peau, une parenchyme, un corps ligneux, des insertions & une moëlle, & l'usage de ces par-

fourrure très-précieuse , dont on fait des manchons , des housses de chevaux , &c. Les habitans du pays du Nord en fourrent leur sumare & leurs robes. Les anciens ne se servoient de la peau du *tigre* , que pour en décorer les guerriers , qui les portoient de la même façon qu'une cotte d'armes. Presque toutes les peaux de *tigre* , que l'on voit en France , se tirent de Hollande , d'Angleterre ou du Levant. La consommation en a diminué , depuis quelques années.

TIGRE, petit insecte gris, rond, fait à-peu-près comme une punaise , qui ronge peu-à-peu toutes les feuilles , & absorbe presque tout le suc d'un arbre , en commençant depuis le bas jusqu'en haut. C'est pourquoi on l'appelle *tigre*. Ces insectes s'attachent principalement aux poiriers en espaliers , & jamais à ceux en buisson. Ils aiment beaucoup plus les feuilles de poiriers de bon chrétien d'hiver que les autres. Ils préfèrent les arbres des terroirs secs & sablonneux à ceux des fonds humides & gras. Ils aiment beaucoup plus l'exposition du midi que les autres. Pour les détruire , il faut faire des amas de branche de genêt commun ou de fougère , & les bien faire sécher ; ensuite on les met au bas des arbres infectés de *tigres* , à trois pieds de l'arbre , du côté que le vent souffle ; ensuite on y met le feu , de manière pourtant qu'il y ait plus de fumée que de flamme. La fumée ira sur toutes les feuilles , & fera périr tous les *tigres* qui y seront , pourvu qu'on réitére plusieurs fois cette fumigation : ou bien on amasse à la fin d'Octobre , toutes les feuilles qui seront tombées de ces arbres infectés de *tigres* , & on les jette aussi-tôt au feu ; quinze jours après , on fera la même chose , & ainsi de suite , & cela , jusqu'à ce que toutes les feuilles

qui seront tombées de l'arbre soient brûlées : alors on ratifiera , avec un couteau de bois , toutes les branches ; ce qui fera tomber à terre les œufs de ces insectes , & les fera périr. La vapeur de la chaux vive , aussi bien que la décoction d'absinthie , sont aussi d'excellens remèdes. On peut encore , quand il n'y a plus de feuilles aux arbres , chercher les *tigres* dans les trous du mur de l'espalier : on les fera sortir avec un petit plumaceau , & on les fera tomber , eux & leurs œufs , sur un morceau de toile étendu au pied du mur ; ensuite on le secouera sur le feu. D'autres se contentent de jeter , avec un goupillon sur les feuilles de l'arbre attaqué de ces insectes , de l'eau dans laquelle on aura fait tremper du tabac.

TILLEUL, TILLEAU, TILLOT ; grand arbre , qui a le bois & l'écorce blanche , bien de l'odeur , la tige belle , la feuille bien verte & dentelée légèrement , tout à l'entour , la tête ample & bien garnie. Il n'est sujet à aucune vermine ; fait beaucoup d'ombrage , & prend telle figure que l'on veut. Ses fleurs sont à cinq feuilles disposées en rose , de couleur blanche , tirant sur le jaune , d'une odeur agréable , soutenues par un calice taillé en cinq parties , blanches & grasses. Chaque fleur est suivie d'une coque ligneuse , grosse , comme un gros pois , ronde , un peu oblongue , anguleuse , velue , renfermant une semence noire & douce. On fait du *tilleul* , des allées , des avenues , des cabinets ; mais il se verse & se creuse aisément , & ne dure pas long-tems. On fait des cordes à puits , de son écorce ; & on se servoit autre fois de la seconde peau au lieu de papier. On en voit encore des livres écrits , il y a plus de mille ans. Son bois est bon à quelques ouvrages. Les sculpteurs en emploient

beaucoup. On en fait aussi des flèches, & on le réduit en charbons, pour la poudre à canon.

Le *tilleul* mâle est différent du *tilleul* femelle, & il n'est pas si commun; son bois est dur jaunâtre & massif, épais & a plusieurs nœuds; son écorce est dure, & si épaisse, qu'elle ne peut pas plier. Sa feuille est plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains qui y sont attachés; mais il ne porte ni fruit, ni fleur. La femelle, au contraire, a le bois & l'écorce blancs, unis, souples, maniables & odorans. Elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton; & il lui succède certains petits grains verts. Son fruit est long & gros comme une fève, divisé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés qui accompagnent le grain, jusqu'à la cime, toujours en diminuant. Ses feuilles sont comme celles du lierre, si ce n'est qu'en croissant, elles deviennent plus pointues.

Il y a deux sortes de *tilleuls*, le commun & le *tilleul de Hollande*, qui est bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage. Le *tilleul* vient fort bien dans les lieux montueux & exhaussés, pourvu qu'il y ait un peu d'humidité; car il aime les terres grasses. On en élève, de graines, de marcottes, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans les bois. Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été bien nourris. On les sème en Septembre & en Mars, dans une bonne terre bien meuble, & bien exposée, par rayons, ou à plein champ. A deux ou trois ans, on les leve, & on les met au large en pépinière, d'où on les tire au besoin. On en fait aussi un grand débit aux environs de Paris. A l'égard

des plants enracinés, les plus petits sont les meilleurs, & avant de les placer à demeure, il est bon de les placer quelque tems en pépinière, pour qu'ils prennent du chevelu; car la plupart des *tilleuls* qu'on arrache dans les bois, n'ont presque point de racines, ne venant que de foughe, à cause de la coupe des taillis. Ceux qui les arrachent endommagent leurs racines, ou ils éclatent la foughe; ce qui fait que les plants déssouchés périssent ou languissent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs sont donc ceux qui se trouvent de brin, sans foughe ni marcotte, encore ne valent-ils jamais ceux élevés en pépinière.

TIMBALE *en cuisine*, nom qu'on donne à un espèce de ragoût enveloppé d'une pâte, & cuit au four. On en fait de plusieurs façons: des *timbales de pieds de mouton*, de ragoût de viandes mêlées de mauviettes, d'anchois, à la moëlle, &c.

TIMBRE: c'est la marque que les fermiers du domaine mettent sur chaque feuille de papier, qui sert aux expéditions des grefes, aux actes des notaires, & aux écritures des avocats & Procureurs. Le papier timbré est celui qui a cette marque.

Timbre, dans le commerce de la pelleterie, se dit d'un certain nombre de peaux de martres-zibelines ou d'hermines liées ensemble par le côté de la tête, qui viennent ainsi de Moscovie & de Laponie. Chaque *timbre* ou *masse*, est composé de trente paires de peaux, & une caisse de martres-zibelines assorties, contient dix *timbres*.

TINE & TINETTE. *Liger* nomme *tine* un petit vaisseau fait de bois, plus large par le bas que par le haut, relié de cercles, & qui a deux oreilles, qui sont percées, & par où on passe un bâ-

ton pour le porter. Ce vaisseau sert, en vendange, pour tirer le moût dans les tonneaux; il tient environ un quartaut. . . . On appelle *tiné* le grand bâton dont on se sert pour porter la *tine*. On nomme *tinette*, un autre vaisseau, dont le fond est plus étroit que le haut, & dont on se sert pour mettre les beurres salés & les beurres fondus. Il y en a de différentes grandeurs. Celles de Dixmudes sont ordinairement, depuis vingt jusqu'à soixante livres; & celles qui viennent de Normandie & du Bourbonnois, pèsent depuis vingt jusqu'à deux cents livres.

TIRAGE; est un espace, qui doit rester libre sur les bords des rivières pour le passage des chevaux qui tirent les bateaux.

TIRE - PIED: courroie dont les ouvriers en cuir se servent pour assujettir leur ouvrage sur l'un de leurs genoux. . . . *Tire-plomb*, ou *rouet à tirer le plomb*, machine dont se servent les vitriers, pour réduire en verges plates, & à pincer des deux côtés, le plomb qu'ils ont fondu en lingots.

TIRER UNE ALLÉE; *en terme de jardinage*, c'est, avec une charue propre à ce travail, ou avec une ratissoire, couper dans une allée toutes les herbes qui obscurcissent la vue, pour y passer ensuite le râteau ou le rabot, suivant qu'elle est spacieuse.

TIRER; ce mot a différentes significations dans le commerce & dans les arts & métiers. . . . *Tirer une lettre de change*, c'est l'écrire, la signer, & la donner à celui en faveur de qui elle est, pour en recevoir le montant dans l'endroit sur lequel elle est tirée. . . . *Tirer en ligne de compte*, c'est porter sur un livre, en crédit ou en débit, une somme qu'on a reçue ou payée pour quelqu'un; avec qui on est en compte.

ouvert. . . . *Tirer un chapeau à poil*, c'est, parmi les chapeliers, en tirer le poil avec le carrelet.

TIRETAINE, étoffe très-grossière, dont la chaîne est ordinairement de fil & la trame de laine. On en fait aussi de laine, sur-tout à Reims, où on les fait passer pour de petits droguets très-légers & très-fin. Les communs se font en Picardie & en Poitou.

TIREUR d'or & d'argent, ouvrier dont le métier consiste à rendre ces deux métaux aussi fins qu'il est possible de le faire. Les deux principales communautés des tireurs d'or sont celles de Paris & de Lyon; c'est aux cours des monnoies qu'ils sont obligés de prêter serment. A Paris, les tireurs d'or forment une communauté considérable; celle de Lyon a beaucoup de rapport avec celle de Paris. Voyez le *Dictionnaire de Commerce*, ou le *Manuel des négocians*.

TISSERAND, ouvrier qui fait de la toile. Ils forment, à Paris, une communauté, dont les statuts sont du 22 Janvier 1586, sous le règne de Henri III, confirmés par Henri IV, en Juin 1608, & par Louis XIII, en 1640. . . . On donne aussi le nom de *tisserand*, dans les manufactures de lainage, aux ouvriers qui travaillent l'étoffe sur le métier avec la navette.

TISSU, est un ouvrage fait à la navette; & *tissutier rubanier*, est un ouvrier qui fait, sur le métier, des rubans unis ou façonnés. Voyez *Rubanier*.

TITRE, dans le commerce de l'or & de l'argent, est le degré de finesse de ces deux métaux. Le titre de l'or se mesure par carats. Le plus fin doit être à vingt quatre carats. Le titre de l'argent s'évalue par deniers, & le plus fin doit être à douze deniers. . . . *Titre* est aussi un acte ou écrit, qui prouve ou

assure quelque chose. Dans le commerce, les *titres* sont les livres, les lettres missives, les factures, les lettres de change, &c.

TOILE, tissu de fils eutrelacés, dont les uns, qui s'étendent en longueur, sont nommés *fils de chaîne*, & les autres qui traversent les premiers, sont nommés *fils de tréme*. Toutes les *toiles* se font sur un métier à deux marches, par le moyen de la navette. Les matières avec lesquelles on les fait sont le chanvre, le lin & le coton. Il s'en fait néanmoins de soie, d'or, & d'argent filés; mais ce sont plutôt des étoffes que des *toiles*, & ce ne sont que les fabriquans d'étoffes qui les font. Il y a peu de marchandises, dont le commerce soit si étendu que celui des *toiles* de lin, de chanvre & de coton. Il s'en fait de tant de différentes façons, & en tant de différens endroits, qu'il n'est pas possible dans un ouvrage, tel que celui-ci, d'en donner le détail. Voyez aux articles de celles qui ont des noms particuliers. Donnons seulement la notice des lieux où ces *toiles* de lin, de chanvre & de coton se fabriquent.

Il vient en France, des Indes orientales, des *toiles* de coton qui nous sont apportées par les vaisseaux François, Anglois & Hollandois. La vente s'en fait à l'Orient en Bretagne... Les *toiles* de Hollande se font presque toutes à Harlem; ce sont des *toiles* de lin. Les plus belles se font dans la province de Frise; ce qui leur a donné le nom de *toile de Frise*. A Amsterdam & à Rotterdam, on fait des *toiles* de coton nommées *hollandilés*, presque toutes pour l'Espagne... L'Angleterre, l'Ecosse & l'Irlande fournissent peu de *toiles*. Les Anglois en tirent beaucoup de France & de Hollande; celles d'Irlande sont les meilleures... Il se

fabrique beaucoup de *toile* en *Silésie*, & le commerce en est grand... La *Westphalie* fournit aussi des *toiles* en quantité, dont il se fait une certaine consommation en Espagne & aux Indes... Les *toiles* de *Montbeliard* sont grosses, bleues & blanches, propres pour faire des *toiles* de matelas... *Saint-Gall* en Suisse fait un très-grand commerce de *toiles* de lin, blanches, ou teintes en différentes couleurs, fines, moyennes & grosses, de onze à douze aunes à la pièce, sur cinq sixièmes de large. Lyon, Marseille & Montpellier, en font un grand commerce, & on en envoie beaucoup en Espagne, & aux Indes occidentales... Gand, Courtrai, Menin, &c. en Flandres, fournissent en abondance des *toiles* de lin très-fines & très-blanches. On fait aussi, en Flandres, des *toiles* de lin à carreaux, qui s'emploient à faire des matelas & des *toiles* d'étoupes, les unes crues & les autres à demi-blanches, presque toutes destinées pour l'Espagne ou pour les îles de terre-ferme de l'Amérique Espagnole. On fait encore, à Ypres & à Courtrai, des espèces de grosses batistes qui se consomment presque toutes dans les Pays-Bas... Le Hainault, l'Artois & le Cambresis fournissent des *toiles* de lin extrêmement fines, qu'on appelle *bariste* & *linon*. Valenciennes, Arras, Bapaume & Cambrai sont les villes de ces provinces où il s'en fait le plus grand commerce... L'île de France ne fabrique point de *toile*, mais il s'en blanchit beaucoup de celles de Laval à Senlis... L'Anjou fournit quantité de *toiles*, comme Beaufort, Cholet, Château-Gontier, &c... La Picardie est une des provinces de France, où il se fabrique le plus de *toiles*, comme Saint-Quentin, Beauvais, Compiègne, Bulle, Vervins, Noyon, Pé-

ronne, &c... La Bretagne fournit des *toiles* pour faire les voiles des vaisseaux... La Normandie fournit le plus de toutes sortes de *toiles*; ce qui fournit une branche considérable du commerce de Rouen, de Caën, & de quelques autres villes... Enfin le Perche, le Maine, la Champagne fournissent & le chanvre & quantité de *toiles*. Voyez, pour toutes les *toiles* que les provinces du royaume fabriquent & fournissent, le *Dictionnaire de commerce*, le *Manuel des négocians*, &c.

TOILE VELOUTÉE, ou *Tapisserie soufflée*; c'est une *toile* lisse sur laquelle on peint & on dessine avec un mordant, le sujet qu'on veut représenter, & sur lequel mordant on souffle tout de suite de la laine hachée de différentes couleurs. On rend, sur ces *toiles*, toutes sortes de rames, de verdure & de paysages, & de grands tableaux d'histoire. Ces tapisseries sont moins sujettes à dépérir que les papiers d'Angleterre, & sont moins sujettes à se faner & à se graisser que les étoffes de soie.

TOILÉ de dentelle, c'est ce que, dans les points à l'aiguille, on nomme le *tissu*, ou le *point fermé*. Plus le *toilé d'une dentelle* est serré, plus l'ouvrage en est bon.

TOILERIE; ce terme comprend toutes sortes de *toiles*. La *toilerie fine* comprend les mousselines, & les *toiles* extrêmement fines. La *toilerie grossière* comprend les *toiles* ordinaires & communes du pays.

TOILETTE, morceau de *toile* blanche roussie ou teinte en couleur, dans laquelle on enveloppe les pièces de draps, & d'étoffes de laine, & sur lequel on attache l'étiquette qui contient le numéro, l'aunage de la pièce, & quelquefois le nom du fabricant, ou du marchand qui a fait l'envoi....

Toilette est aussi une espèce de nape fine, bordée & garnie avec de la mousseline ou de la dentelle, dont on couvre les tables sur lesquelles sont rangées les choses nécessaires pour la coëffure & l'ajustement des femmes... Les *revendeuses à la toilette*, sont des femmes qui vont de maison en maison, offrir différentes marchandises de modes & d'ajustemens... Dans l'Artois, principalement à Bapaume, on donne le nom de *toilette* aux *toiles* de batiste écruës, & aux linons unis & rayés, avant qu'ils aient été blanchis.

TOILIER & TOILIERE; ce sont des marchands & marchandes de *toile*. Voyez *Lingers*.

TOISE, mesure de six pieds de long, marquée, avec de petits cloux, par pieds, par pouces, par lignes, &c. Un jardinier avec la *toise* mesure les longueurs & les hauteurs d'un jardin, des murailles, des tas de fumier, des terres enlevées ou transportées. La *toise* est communément de bois. Il s'en fait aussi avec de petites chaînes d'acier ou de cuivre... On appelle *toise d'échantillon*, celle qui n'a pas de rapport à celle de Paris... On appelle *toise courante* celle où l'on ne mesure que la longueur... La *toise quarrée* consiste en six pieds en longueur, & en six pieds en largeur; son aire est de trente-six pieds... La *toise cube* contient six pieds de tout sens, c'est-à-dire, en longueur, en largeur & en hauteur; qui forme 216 pieds cubes... Dans les principales villes, il y a des *jurés-toiseurs* qui sont chargés de *toiser* les bâtimens, dans le cas que les architectes ou entrepreneurs ne se trouvent pas d'accord avec le propriétaire qui fait bâtir.

TOISON, est le nom qu'on donne à la laine, telle qu'on l'ôte de dessus l'animal. Les marchands

qui font le commerce des laines, les achètent ordinairement en *toisons*, & les revendent ensuite, après les avoir fait laver, dégraisser & peigner.

TOLE, fer noir, applati & réduit en feuilles. Voyez *Fer-blanc*.

TOLER, monnaie de cuivre de Suède, qui est la *rixdale* de cuivre.

TOMBAC, composition métallique, dont la base est le cuivre dont on fait des tabatières, des boucles, &c.

TOMBEREAU, charrette faite en forme de caisse, qui sert à transporter les fumier, les boues, le sable, les terres, &c.

TON; insecte qui coupe les racines des plantes; il faut le chercher au pied, quand on les voit fanées. Il se retire aussi dans les feutiers; il faut de tems en tems les fouiller. Les marachés assurent unanimement que c'est la qualité des fumiers qui les engendre, & que le crotin de tous les chevaux qui mangent du son, produit cet effet. On doit être en garde sur cela.

TONDEUR, artisan qui tond, avec des forces, les draps ou autres étoffes de laine. Ces ouvriers forment, à Paris, une communauté très-ancienne. Leurs premiers statuts sont du mois de Décembre 1384. Louis XI les confirma, & les augmenta en 1477; ensuite Charles VIII, en Juillet 1484; & François I, en 1531. Les *tondeurs*, par les réglemens de 1669, art. 53, ne peuvent se servir que du sain-doux de porc le plus blanc. Ce sont eux qui se mêlent de catir, presser & friser les étoffes de laine.

TONDRE, se dit à l'égard des brebis & des moutons qu'on tond pour en tirer la laine. On tond les brebis deux fois l'année en Espagne, & comme la laine de cette contrée,

sur-tout celle qui vient de Ségovie; est fort estimée, on a soin, quand on la tond, de mettre des couvertures sous les brebis, crainte qu'il ne s'en perde. Anciennement on arrachait la laine au lieu de la tondre. Il y a encore même des pays où cela s'observe, & pour cela ils laissent les brebis jeûner pendant trois jours, avant cette opération, parce que, prétendent-ils, la laine tient moins, lorsque ces animaux sont languissans, que lorsqu'ils sont bien nourris. Ceux qui, les premiers, apprirent à tondre les brebis, vinrent de Sicile en Italie, quatre cents cinquante quatre ans après la fondation de Rome. Voyez ci-dessous, *Tonte de brebis*.

TONDRE; dans les manufactures de lainage, c'est couper, avec de grands ciseaux qu'on nomme *forces*, le poil superflu qui se trouve sur la superficie des draps, & autres étoffes de laine, pour les rendre plus unies & plus rasées. La finesse & la qualité des étoffes, régulent le nombre des tontes qu'on leur donne. Il en est quelques unes qu'on tond jusqu'à quatre à cinq fois; & c'est-ce qu'on appelle *tondre à fin* ou *en affinage*. Les dernières tontes se donnent alors du côté de l'envers, & c'est-ce qu'on nomme *tontures d'envers*, ou *traversages*... *Tondre les chapeaux*, c'est la façon que les chapeliers leur donnent pour les dépouiller des longs poils qui restent sur leur superficie, après leur fabrication. Les chapeaux de caudebec, & ceux de laine, se tondent en les plaçant simplement sur la flamme d'un feu très-clair; c'est-ce qu'on nomme *flamber le chapeau*.

TONDRE; en terme de jardinage, c'est une adresse de bien tondre les bouis & les palissades. On tond le bouis avec les ciseaux, & les palissades avec le croissant. Cette

adresse s'acquiert par la pratique qu'on en fait. Le métier est pénible, & il est bon d'être robuste.

TONNAGE, droit qui se leve, en Angleterre, sur les vaisseaux marchands, à raison de tant par tonneau.

TONNE, vaisseau de bois d'une grandeur extraordinaire, qui sert à conserver le vin pendant plusieurs années. On nomme une *tonne*, en Allemagne, *foudre*. Il y en a qui contiennent jusqu'à cent vingt muids de vin... Dans le commerce, on se sert des *tonnes* pour mettre des marchandises solides, telles que du sucre, de la cassonnade, des pellereries, de la mercerie, quincaillerie, chapeaux, morue, &c... *Tonne* est aussi une mesure pour les grains, en usage en plusieurs villes du Nord, comme à Copenhague, à Stockholm, à Embdem, &c... Une *tonne d'or*, chez les Hollandois, est une somme de cent mille florins... *Tonne* est encore un gros *tonneau* vuide & bien bouché, qu'on fait furnager dans les endroits dangereux de la mer, pour les indiquer au pilotes. Il y a des côtes & des pays où on fait payer à chaque navire marchand un droit pour l'entretien de ces *tonnes*. Suivant l'article 9 du titre 7 du livre 3 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, ce droit doit être acquitté par le maître du bâtiment, & n'est point du nombre des avaries.

TONNEAU, se dit, en général, de toutes sortes de vaisseaux ou futailles de bois, ronds & reliés de cercles, servant à enfermer différentes sortes de marchandises solides ou liquides... *Tonneau* est aussi une mesure pour les liquides, en usage en nombre d'endroits, mais qui diffère presque par-tout. A Bourdeaux & à Bayonne, le *tonneau* est composé de quatre barri-

ques qui font trois muids de Paris. A Orléans & en Berri, il contient environ trois muids de Paris....

Tonneau est encore une mesure pour les grains, qui contient ou pèse plus ou moins, suivant les lieux. A Nantes, le *tonneau* de grains contient dix setiers, de seize boisseaux chacun, & pèse environ deux mille deux cents cinquante livres. A Marans & à la Rochelle, il contient quarante-deux boisseaux, & pèse deux pour cent de moins que celui de Nantes. A Brest, il contient vingt boisseaux, & pèse environ deux mille deux cents. A Port-Louis & à Hennebon, il pèse deux mille neuf cents cinquante. A Rennes & à Saint-Malo, deux mille quatre cents. A Aire, à Quimper-Corentin, & à Quimperlay, il ne pèse que douze cens... Dans le commerce de mer un *tonneau* est estimé peser vingt quintaux ou deux milliers; c'est la manière d'estimer ce qu'un vaisseau peut porter & contenir: ainsi lorsqu'on dit qu'un vaisseau est du port de cent cinquante *tonneaux*, on entend qu'il peut porter trois cents milliers. Suivant plusieurs observations, l'eau de la mer, qu'occupe le bâtiment en s'enfonçant, pèse une quantité égale à celle de son port.

TONNELIER, artisan qui fait, qui relie, & vend des *tonneaux*, & autres vaisseaux de bois, reliés d'osiers, tels que les tonnes, les cuves, les cuviers, les seaux, saunieres, &c. Ce sont eux qui font la descente des vins, des bières, &c. dans les caves des bourgeois & des marchands de vin. Les *tonneliers* forment, à Paris, une communauté très-nombreuse. Leurs premiers statuts leur furent donnés sous le règne de Charles VII; ils furent augmentés par Charles VIII; François I les confirma. Les *tonneliers* en eurent de nouveaux sous Char-

les IX, qui furent encore augmentés & confirmés par Henri III, successivement par Henri IV, Louis XIII & Louis XIV. Le tems d'apprentissage est fixé à cinq années entières & consécutives.

TONNELLE, berceau de treillage, couvert de verdure, cabinet qu'on fait dans les jardins qu'on entoure de phyléria, de chevre-feuille, de couleuvrée, & autre verdure, soutenue de perches de charpente ou de fer.

TONTE, se dit du tems où l'on tond les brebis, & de l'action de celui qui tond. En France, où l'on ne fait qu'une *tonte* par an, on *tonde* les brebis & les moutons au mois de Mai, plus ou moins tard, suivant la chaleur, & les agneaux au mois de Juillet. Si on *tondoit* les moutons ou les brebis, avant ou après le mois de Mai, ou ils auroient trop froid, aussi-tôt qu'ils auroient perdu leur toison, ou ils n'auroient pas assez de tems pour se revêtir avant l'hiver. Pour faire la *tonte*, il faut toujours choisir un beau jour sans vent. La veille, sur le soir, on lave tout le troupeau bête à bête, dans une rivière ou ruisseau bien clair; l'eau de mare seroit trop sale pour cet effet. Le lendemain, jour de la *tonte*, le berger doit avoir ramené son troupeau dans la bergerie sur les huit heures du matin, pour qu'on fasse la *tonte*. On prend chaque brebis, mouton ou agneau, l'un après l'autre. On le lie par les quatre pieds, on l'étend sur une table ou sur un van, & avec de bonnes forces, on lui coupe toute la laine, le plus près de la chair qu'il est possible. Si on ne les a pas tondues toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remet le reste au lendemain matin. Après que les brebis sont tondues, il est bon de leur passer la main par-dessus le dos, pour les fortifier, & de

les frotter de vin & d'huile de noix mêlés ensemble. Il y en a qui les frottent de suie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point. Si on leur fait quelque cicatrice en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du sain-doux, ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix. Cet onguent, dont on frotte les brebis tondues, empêche qu'elles ne gagnent la gratelle ou la galle; & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue. L'eau de mer fait le même effet, quand on est à portée d'y plonger les brebis tondues; ou bien on prend du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux, de la lie d'huile d'olive: on mêle tout cela à dose égale, & on en frotte les brebis nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il est aisé d'en refaire d'autre; ou bien on peut se servir d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert. On y met du sel & un peu de bouillie, & on en frotte les brebis. Tous ces remèdes topiques & faciles guérissent les coupures, préviennent la galle & la gratelle, & sont que la toison en revient plus belle. Il est très-rare, en France, de *tondre* les moutons plus d'une fois l'an. Quand on tond deux fois, la première *tonte* se fait au mois de Mars, & la seconde au mois d'Août; mais la laine de la seconde n'est pas si bonne que celle de la première. Dans le Piémont, on tond les brebis trois fois, au mois de Mars, en Juillet, & en Novembre. Dans les pays septentrionaux, il n'y a qu'une *tonte*, & on la fait au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud; car le moindre froid morfondroit les brebis, & leur donneroit la toux, qui leur seroit très-dangereuse.

TONTE; en terme de manufacture de lainage, c'est la façon qu'on donne à une étoffe, en la tondant à l'endroit ou à l'envers avec des forces. . . . Tonte se dit aussi des branchages de bois qu'on tond, & qu'on coupe de tems en tems. La tonte des saules, marfaux, aulnes, peupliers, &c. appartient à un usufruitier ou fermier.

TONTINE, espèce de société viagère, dans laquelle ceux qui ont contribué à en former les fonds, se succèdent dans la jouissance des rentes viagères qui la composent, & héritent les uns des autres, à mesure qu'il en meurt quelques-uns; en sorte qu'après la mort du dernier actionnaire, les rentes s'éteignent, & retournent au profit de celui qui a établi la tontine.

TOPASE; pierre précieuse, transparente, & dont la couleur imite celle de l'or. Les Indes, l'Ethiopie, l'Arabie & le Pérou sont des pays d'où les topases les plus rares viennent. On donne surtout la préférence aux orientales: leur jaune est un peu citron, fatiné & fort agréable. Celles du Pérou ont moins de dureté, & leur couleur tire sur l'orangé. On trouve aussi des topases en Silésie, en Bohême, & en Saxe, mais leur jaune est extrêmement foncé, & tire même sur le noir: elles sont d'ailleurs moins dures que les autres. On contrefait aisément les topases, & l'on en voit de factices, qui, au premier coup d'œil, ne le cèdent point aux naturelles.

TOPINAMBOUR; plante qui pousse une ou plusieurs tiges à la hauteur de douze pieds, ou davantage, revêtues de beaucoup de feuilles longues, larges & pointues, découpées profondément en leurs bords; ses fleurs sont belles, radiées de couleur jaune. Il leur succède des semences menues, gar-

nies chacune dans le haut, de deux feuilles, & encaissée dans une feuille pliée en gouttière. Ses racines sont grises & rampantes, se répandent au long & au large, auxquelles sont attachées des tubercules appelés aussi *topinambours*, gros, comme des poires, quelquefois comme le poing, bossus, de figure inégale, de même que les truffes, mais lisses, charnus, rougeâtres en dehors, blancs en dedans, d'un goût doux & agréable, approchant, quand ils sont cuits, de celui de l'artichaut. Toute terre lui est bonne. Cette plante se multiplie de graine, ou de son propre fruit, qu'on replante au mois de Mars, de la même manière que les truffes. Les *topinambours*, dit Lémery, pourrissent beaucoup, adou-
cissent les âcretés de la poitrine, produisent des humeurs grossières, excitent des vents, conviennent aux jeunes gens bilieux, & à ceux en général, dont les humeurs sont trop âcres, & trop agitées. Les *topinambours* s'apprennent de plusieurs manières; comme ils abondent en viscosités, ils sont plus sains cuits sous la braise, accommodés ensuite avec du beurre bien frais, & un peu d'oignon & de sel. On peut aussi les faire cuire dans l'eau, les peler ensuite, & les mettre dans une sauce blanche avec de la moutarde.

TORAILLE, est un corail brut, qui nous vient du Caire & d'Alexandrie.

TORCHE: bâton rond, plus ou moins gros, de bois léger & combustible, sur lequel on met cinq à six mèches, que l'on couvre de cire blanche ou jaune. . . . On donne aussi le nom de *torche* à la résine, qui découle des pins, des mélèzes, &c. . . . Les marchands de fer donnent le nom de *torche* à des paquets de fil de fer ou de leron.

TORD : on donne ce nom à du fil, de la soie, de la laine, qui ont reçu une double façon au filage . . . Les teinturiers & les plieurs de soie appellent *tordre*, la façon qu'ils donnent à ces matières, en *tordant* plusieurs échevaux ensemble.

TORMENTILLE ; plante, dont il y a deux espèces, & dont la racine de l'un & de l'autre, est d'usage dans la pharmacie. L'une croît dans les jardins & dans les bois. L'autre ne croît que sur les Alpes & sur les Pyrénées.

TORMINAL, sorte de cormier, d'une moyenne hauteur, dont l'écorce est lisse, les feuilles semblables à celles des vignes, & le fruit longuet & d'un goût âcre.

TORON, chez les cordiers, est un assemblage de plusieurs fils de carret, tournés ensemble. Chaque *toron* est de quarante fils, & les gros cordages sont formés de quatre *torons*.

TORQUER le tabac ; c'est le corder & le filer pour le mettre en rouleaux.

TORTUE, animal amphibie, dont il y a deux espèces, celle de mer & celle de terre ; on connoît quatre sortes de *tortues de mer* ; la *tortue franche*, le *cafet* ; la *bahouanne*, & une autre, qui n'a point de dénomination. La chair de la *tortue franche* est bonne à manger : celle du *cafet* ne vaut rien, mais son écaille est estimée : de la *bahouanne* on tire seulement une huile bonne à brûler, & la quatrième ne fournit aussi au commerce, que de l'huile. La chair de la *tortue franche* est nourrissante, fait un aliment solide & durable, contient un suc huileux, balsamique & salin. Ce mets s'apprête de plusieurs façons ; il est plus sain bouilli, avec du sel &

autres assaisonnemens. On en fait des ragoûts, des tourtes, des potages, des fricassées, &c.

TOTAL ; réunion de plusieurs parties, qui, jointes ensemble, forment un tout ou un entier . . . *Total* se dit aussi de plusieurs sommes additionnées ensemble.

TOUAGE, est la manœuvre que font les mariniers d'une chaloupe, pour tirer, à force de rames, un vaisseau qui y est attaché.

TOUANSE ; satin qui vient de la Chine, beaucoup plus fort, mais moins lustré que celui de France. Il y en a d'unis en toutes couleurs, & d'autres à fleurs.

TOUCHE : *Pierre de touche* ; elle est polie & noire : on s'en sert pour éprouver les métaux . . . *Touche*, en Bretagne, est un certain nombre de cerceaux d'osier, ou autre bois pliant, qu'on nomme à Paris *molles*.

TOUCHER, mot synonyme à recevoir ; on dit : *J'ai touché une somme de douze mille livres*.

TOUFFE, en agriculture, se dit d'un gros pied, composé de plusieurs petits, qui peuvent être séparés l'un de l'autre, & conséquemment plantés séparément, pour se mettre en état de venir *touffe* à leur tour.

TOUPILLON, en jardinage, se dit d'une confusion de plusieurs branches d'orangers, fort petites en grosseur, longues, chargées de petites feuilles, & venues fort près les unes des autres. Un jardinier habile doit être soigneux d'*étoupillonner*, c'est-à-dire, d'ôter une grande partie de ce fretin de branches, pour n'en conserver qu'une ou deux, & les mieux placées pour la figure de l'arbre.

TOUR ; machine composée de plusieurs pièces, qui sert à tourner en rond & en ovale, toutes sortes de matières, quelque dures

ou tendres qu'elles soient. L'or, l'argent, le fer, le cuivre, l'étain, l'ivoire, le bois, la corne, l'écaillage de tortue, la pierre, &c. sont tous propres à être tournés, & servent à faire différens ouvrages.

TOURC ou **TURQ**, ancienne monnoie d'argent de Lorraine, qui vaut environ dix-huit sols de France, & qui, passe dans les Echelles du Levant, pour le tiers d'un écu de Hollande.

TOURNER, c'est travailler quelque chose en rond... *Tourner*, en terme de jardinage, se dit de la première marque de maturité d'un fruit. Un fruit qui *tourne* est un fruit qui mûrit; mais une *cerise tournée* est une *cerise gâtée*.

TOURNE-GANTS, ce sont deux bâtons de buis, assez semblables à des fuseaux, dont les gantiers se servent pour renformer & redresser leurs gants.

TOURNESOL; plante qu'on dit toujours se tourner vers le soleil, ou suivre son mouvement. Voyez *Héliotrope*.

TOURNE VIS, instrument de fer, dont on se sert, pour tourner les vis & les faire entrer dans leur écrou.

TOURNEUR, ouvrier qui travaille au tour. Les maîtres *tourneurs* & rempailleurs de chaises, forment à Paris une communauté, ainsi qu'à Lyon.

TOURNOIS, ancienne monnoie de France, & aujourd'hui (1764) monnoie de compte, opposée à celle qu'on nomme *parisis*. La livre & le sol *tournois* sont moindres d'un cinquième, qu'un *parisis*. Il faut cent vingt-cinq livres *tournois* pour faire cent livres *parisis*.

TOURTEAU; marc ou résidu de certains grains ou fruits, dont on exprime l'huile.

TOURTE, en cuisine, pâtis-

serie, qui sert pour entrée, entremets, & au dessert.... On donne le nom de *tourtes* au marc qui reste des noix, des graines de navette, de rabette & de lin.

TOURTERELLE, espèce de pigeon, plus délicat que le pigeon. Le mâle est ordinairement de couleur cendrée, a comme un collier noir autour du cou; il s'en trouve aussi de blancs dans les pays froids. La *tourterelle* aime à habiter les lieux sablonneux, écartés & montagneux, & se tient sur le haut des arbres, où elle fait son nid. Sa chair est moins sèche que celle du pigeon ramier; elle est d'un meilleur goût & produit un bon suc. Quand cet oiseau est gros, tendre & jeune, c'est un manger délicieux. Il s'apprête comme le pigeon.

TOURTIÈRE; ustensile de cuisine, vaisseau de cuivre, rond & plat, un peu cave, ayant un couvercle de même métal, à pieds, ou sans pieds, celles-ci sont propres à mettre au four, & n'ont point ordinairement de couvercle. Les autres servent pour mettre au foyer, feu dessus & dessous.

TRACE, gros papier gris, dont on se sert à faire des cartes à jouer.

TRACER; en jardinage, c'est marquer, avec le traçoir, les traits d'un parterre, soit découpé, soit en broderie, pour y planter le buis... Les dessinateurs *tracent* des desseins de broderies; de tableau de tapisserie &c... *Tracer* se dit aussi des racines, qui coulent entre deux terres, peu avant dans la terre, & un peu au-dessus de la superficie. Le *traçoir* dont les jardiniers se servent, est un instrument de fer, pointu; emmanché d'un manche de quatre ou cinq pieds de long, dont on se sert pour tourner les terres.

TRAFIC ; terme synonyme à commerce & à négoce. Voyez ces mots.

TRAIN, dans le commerce de bois, est une espèce de radeau, composé d'un certain nombre de pièces de bois, jointes ensemble par plusieurs longues perches, attachées avec des liens nommés *rouettes* : les bois quarrés, les bois de sciage & le bois à brûler viennent pour la plus grande partie à Paris, en train. Cette manière de les voiturier en facilite le transport & en diminue les frais.

TRAINEAU, voiture sans roues, dont on se sert pour transporter des balles ou tonneaux de marchandise, d'un endroit à un autre. Dans les pays septentrionaux, on se sert de *traîneaux* pour transporter sur la neige les voyageurs & les marchandises. En Hollande, on nomme *traîneurs* ceux qui conduisent les *traîneaux*, quand les canaux sont glacés.

TRAIT, fil de quelque métal tiré & passé par la filière, comme l'or, l'argent, le cuivre & le fer. *L'or trait & l'argent trait* est celui qui est pur.

TRAIT, partie du harnois des chevaux de tirage, qui sert à les attacher à la voiture qu'ils tirent. Un *cheval de trait* est celui qui sert au tirage *Trait*, en terme de balancier, c'est ce qui fait pencher un des *traits* de la balance plus que l'autre . . . *Trait*, chez les marchands, est un petit excédent de pesanteur, qui doit se trouver du côté de la marchandise *Trait*, est aussi l'espace que les maîtres des fonds sont tenus de laisser sur le bord des rivières pour le tirage des chevaux tirant les bateaux, en montant ou descendant.

TRAIT de BUIS, en jardinage, est un filet de *buis nain*, par les tarifs.

continue & étroit, qui forme la broderie d'un parterre, & renferme les plates bandes & carreaux. On les tond ordinairement deux fois l'an, en certains tems de la lune, pour le faire prospérer ou l'empêcher de monter trop vite.

TRAITE, en terme de banque, est une lettre de change, tirée par un négociant, à l'ordre d'un tiers, sur quelqu'un de ses correspondans *Traites*, sont aussi des sommes qu'on remet sur quelques places à son correspondant, avec ordre de les remettre encore ailleurs *Traite*, est encore le commerce qu'on fait, en Canada, avec les sauvages, de leurs différentes pelleteries. On appelle aussi *traite*, l'achat des nègres qu'on fait sur les côtes de Guinée, pour les transporter en Amérique... *Traite foraine*, ancien droit qui se leve, en France, sur les marchandises qui y entrent, & qui en sortent, & qui s'entend aussi des provinces réputées étrangères... *Traite de Charante*, droit qui se leve sur les sels, qu'on voiture par la rivière de Charante *Traite domaniale*, droit qui se perçoit en Languedoc, & dans quelques provinces voisines, mais seulement sur certaines marchandises.

TRAITÉ, est une convention, contrat ou marché, dont on convient, & dont, en conséquence, on règle les conventions faites avec les parties contractantes *Traité de commerce*, est une convention faite entre deux puissances, par laquelle elles s'accordent réciproquement différentes facilités pour le commerce de leurs sujets, soit en permettant l'introduction de certaines marchandises dans leur Etat, soit en accordant l'exemption d'une partie des droits fixés

TRAITEUR ; nom qu'on donne à la Louisiane , à ceux qui portent des marchandises aux sauvages , jusques dans leurs habitations.

TRAITEURS , à Paris , sont une communauté , qui , par leurs statuts , ont la liberté de donner à manger ; ils sont & marchands de vin , rôtisseurs , cuisiniers , & même aubergistes.

TRAME ou **TRÈME** , c'est , dans les manufactures de soie , de laine , de fil , de coton , les fils que l'ouvrier fait passer transversalement avec la navette , en tirant les fils de la chaîne des étoffes des toiles , des rubans , &c.

TRANSACTION ; acte par lequel deux ou plusieurs personnes règlent à l'amiable leurs différends. Il faut , en dressant ces actes beaucoup de clarté , de précision ; & beaucoup de sagacité & de prudence pour en prévoir les suites.

TRANSILLAS , sorte de dentelle que les Hollandois envoient à Cadix , & qui sont d'un très-bon débit.

TRANSIT : dans les fermes , *acquit de transit* est un acte que les commis des douanes délivrent aux voituriers , pour certaines marchandises , qui allant directement à l'étranger , obtiennent le passage du royaume , & peuvent traverser tous les bureaux des fermes , sans être visités , ni payer aucuns droits.

TRANSPLANTER ; c'est déplanter une plante pour la mettre dans un autre lieu. Les laitues , & la plupart des fleurs , veulent être *transplantées*. Pour *transplanter* un arbre , quel qu'il soit , on fait un cerne d'une largeur convenable , à-peu-près à l'étendue des racines de l'arbre : On en tire la terre petit à petit ,

jusqu'à ce que les racines paroissent , & soient tout-à-fait découvertes : ensuite on les détache doucement avec quelque petit instrument , pour les endommager le moins qu'on peut. Quand l'arbre est arraché , on le transporte au lieu où on le souhaite : on le met dans le trou , creusé de l'étendue de ses racines , & on lui donne la même situation qu'il avoit auparavant. On étend toutes ses racines dans la circonférence du trou ; ensuite on met proprement avec la main , dessus & dessous chaque racine de la terre bien meuble , en la pressant doucement ; en sorte qu'il n'y ait aucun vuide. Quand les racines sont couvertes d'environ quatre bons doigts de terre , on met dans toute la largeur du trou , du fumier de l'épaisseur de deux bons doigts ; on jette par-dessus plein un arrosoir d'eau , pour obliger la terre à se lier avec les racines. On couvre le fumier d'un demi pied de terre , on y remet encore du fumier , & on remplit le trou tout-à-fait de terre , en la pressant contre les racines , & on en unit la superficie avec un rateau. De quelle manière qu'on remplisse le trou , il ne faut l'arroser qu'en cas que le tems ne soit pas disposé à la gelée ; car en ce cas il faut différer l'arrosage jusqu'à ce que le tems soit favorable. On réitère cet arrosage au printems , afin d'exciter la sève à monter & à vivifier l'arbre , & en été on arrose plus souvent , quelquefois même par-dessus les branches. En plantant un arbre , il faut observer de ne point enterrer l'endroit où il a été greffé , mais qu'il soit de trois pouces au-dessus de la superficie de la terre. Cette *transplantation* se fait pendant les mois de Novembre , Décembre , Janvier & Février. On choisit pour

cela une belle journée sans pluie, on taille l'arbre comme s'il n'avoit point été *transplanté*, en observant cependant de le tailler un peu court à trois ou quatre yeux, parce qu'étant nouvellement *transplanté*, il a peu de sève la première année; c'est ce qui oblige d'en ménager les forces, & de ne lui pas laisser beaucoup de fruit la première année; sans cette précaution, l'arbre courroit risque de périr. Tout cela se pratique également pour les arbres à haute tige, en buisson & en espalier, même pour les ormes & les ceps de raisins, ou de verjus, de dix ou douze ans. Toute la différence est que les ceps ne donnent point de fruits la première année; au lieu que les autres plants ne discontinuent point d'en porter; ainsi, par le moyen de cette méthode, on peut faire en une année un jardin aussi avancé & aussi parfait que s'il étoit planté depuis douze ans. Remarquez avant que de faire arracher un arbre à haute tige, qu'on veut *transplanter*; qu'il faut lui couper le bout des branches, & toutes celles qui sont mal placées, afin que l'arbre ait une belle figure & de bons boutons à fruits, malgré le peu de sève qu'il a la première année de sa *transplantation*.

TRANSPORT; en général, c'est l'action par laquelle on fait passer une chose d'un lieu ou d'un pays à un autre... *Transport*, est aussi un acte par lequel on cède à une personne ce qu'une autre nous doit. On en distingue de deux sortes, l'un *sérieux*, & l'autre *simulé*; le premier est celui qui est sincère & véritable, & qui ne se fait que pour se libérer de ce qu'on doit effectivement, en cédant ses droits; sur celui qui nous doit à nous mêmes. Le *transport simulé*, au contraire, est celui qui a été

fait sous le nom d'une personne empruntée, de laquelle on a tiré déclaration ou contre-lettre. Ces sortes de *transport* sont quelquefois licites & d'autre fois ils sont défendus. Un débiteur qui fait un *transport simulé* pour mettre ses effets à couvert de ses créanciers, est dans le dernier cas, au lieu qu'un créancier qui le fait pour ne pas poursuivre, en son nom un débiteur pour lequel il a des égards, est dans le premier. Plusieurs ordonnances, reglemens, déclarations du roi, ont été donnés à ce sujet; il est bon de consulter sur cette matière les juriconsultes.

TRAPE; un pied de melon de *trape*, en jardinage, veut dire un pied ramassé, un pied fort & nullement étoilé.

TRAVAIL; en général, se dit de l'ouvrage que l'on fait, ou de l'occupation à laquelle on s'adonne; & *travailleurs* sont ceux, en général qui s'occupent à quelques ouvrages.

TRAVERS; droit domanial qui se perçoit aux passages des ponts & bacs, sur les personnes qui traversent les rivières, ainsi que sur les denrées, marchandises, chevaux, chaises & autres équipages. Dans bien des endroits, le *travers* est un droit domanial.

TRAVERSAGE. Les tondeurs de drap nomment ainsi la façon qu'ils donnent à un drap, en le tondant à l'endroit.

TRAVERSIN, terme de *balancier*, qui est synonyme au mot *seau*. Voyez ce mot.

TRAVESTI. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe d'un gris lavandé, pâle, rouge, obscur & blanc, le tout brouillé.

TREFLE, plante dont il y a plusieurs espèces. Le *trèfle des prés* à fleurs rouges, pousse des tiges grêles, en partie droites, & ca

parties traînantes à terre, & un peu velues. Ses feuilles sont attachées trois à une queue; elles sont tantôt rondes, & tantôt longues, marquées quelquefois, au milieu, d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en gros épis courts & gros; elles sont d'une couleur purpurine, & d'une odeur agréable. Il leur succède des capsules rondes, remplies chacune d'une semence, qui est la figure d'un petit coin. Sa racine est longue, ligneuse, presque aussi grosse que le petit doigt. Cette plante croît dans les prés, & elle sert de pâturages aux bestiaux. Il y a une espèce de *tréfle*, qui sent le bitume, qu'on appelle *trifolium asphaltites*, ou *bituminosum*. Les Latins ont nommé ce genre de plante *trifolium*, d'où est venu *tréfle*, à cause que ses feuilles naissent trois sur une queue. Il y en croît quelquefois davantage mais rarement. Il y a un autre *tréfle*, qui a la tête hérissée, & qui vient de Montpellier, & un autre, qu'on appelle *tréfle des marais*; qui, sur chacune de ses queues produit trois petites feuilles rondes, en ovale; élève sa tige à la hauteur d'un pied & demi, du milieu de laquelle elle se charge, jusqu'à la cime, de certaines petites fleurs blanches, qui ressemblent aux hyacinthes, avec certains petits filets, comme les capriers; elles sont fort agréables à voir & sentent admirablement bon. Cette plante se plaît plus à l'ombre & à l'humidité, qu'au grand soleil, dit *Morin*.

TREILLAGE, ouvrage fait avec des échâlas ou des perches liés & assemblés pour faire des berceaux, soutenir des espaliers, des palissades, & faire des clôtures de quelques quarrés d'un jardin. On fait des *treillages* à différentes mailles, c'est-à-dire, à mailles de huit,

sur neuf pouces de large; de six, sur cinq; de quatre, sur cinq, & de quatre pouces de longueur sur tous sens. C'est selon les ouvrages qu'on veut faire, & l'argent qu'on y veut dépenser. Les *treillages* à petites mailles regardent les beaux berceaux; on en fait quelquefois des palissades, même dans des cours & autres endroits; ce qui y sert d'un très-bel ornement.

On fait par le moyen de *treillages*, des berceaux, des cabinets, des galeries, des portiques, des saies; & les beaux ouvrages de *treillages* sont ornés de colonnes, de pilastres, de corniches, de frontons, montans, panneaux, vases, consoles, couronnemens, dômes & lanternes.

TREILLE, berceau fait de perches de charpente, ou de barres de fer, & couverts de seps de vigne. C'est proprement un berceau couvert de seps de vigne. Il y a aussi des *treilles* en cabinet. On se sert, pour leur construction, de perches de saule ou de chêne; ces dernières ne plient point, comme les autres. On en fait des cabinets quarrés & couverts à plat. Les *treilles*, dans les jardins sont dressées exprès pour y prendre le frais en plein jour, dans l'été.

TREILLE DE VIRGINIE, *Bradeley* dit que c'est une plante, qui peut être multipliée, en couchant ses branches au mois de Septembre. On prétend même qu'elle peut aussi être de boutures. Ses fleurs sont violettes, & en si grande quantité, qu'elles couvrent presque toute la plante. Elle se plaît dans une terre légère; & comme elle est d'une nature courante, il faut la soutenir avec des perches. On peut la planter contre une muraille, ou parmi les autres plantes à fleurs qui se trouvent ordinairement dans les bosquets.

TREILLIS, espèces de toiles de

chanvre , écrues très - grosses & très fortes qui se vendent par pièces de différentes longueurs , suivant le pays où elles ont été fabriquées. Leur largeur ordinaire est de trois quarts ou cinq sixièmes. Il s'en fabrique en Normandie , au Maine , au Perche , dans le Forez , dans le Bourbonnois , &c. Ces sortes de toiles servent communément à faire des sacs , des souquenilles , des guêtres , des culotes & autres hardes. *Treillis* , autre sorte de toile , teinte ordinairement en noir , gommée , calandree , satinée ou lustrée , qui se vend par pièces. Les fines ont trois quarts de large , & les grosses en ont environ sept à huit.

TREIZE , nombre impair , composé de 10 & de 3 , de 6 & de 7 , &c. En chiffre arabe , on l'écrit ainsi , (13) ; en chiffre romain , (XIII) ; & en chiffre françois ou de finance (*xiiij*).

TREIZIEME , partie d'un tout divisé en treize portions égales. En fait de fractions , les *treiziemes* se marquent ainsi $\frac{1}{13}$, $\frac{2}{13}$, &c.

TREMBLE , arbre de haute-futaie , dont les feuilles sont larges & presque rondes. On l'appelle autrement *peuplierlybique*. Le *tremble* , est un bois blanc & léger , qui sert à faire des sabots , de talons de fouliers & des ouvrages de sculpture. On en fait aussi des planches pour le même usage que celles du tillot. Le *tremble* , quoiqu'une espèce de *peuplier* , vient plus haut & plus droit que le *peuplier*. Il a l'écorce de couleur cendrée & épaisse , les feuilles comme celles du lierre , vertes , petites & non dentées , quoiqu'un peu pointues. Elles sont attachées à une longue queue , mince & fort tendre ; ce qui fait qu'elles tremblent toujours , même sans vent , d'où est venu à cet arbre le nom de

tremble. Son fruit vient en grappes , par perles , qui s'épanouissent & se perdent dans l'air , quand elles sont mûres. Cet arbre donne aussi de la résine , & ses yeux qui paroissent à lorsque ses feuilles commencent à pousser , sont odoriférans & visqueux. Voyez *Peuplier*.

TREME. Voyez *Trame*.

TREMIE , sorte de grande cage carrée fort large par le haut , & fort étroite par le bas , vaisseau de bois fait en forme de pyramide renversée , qui sert , au moulin , pour faire écouler peu-à-peu , par un auget , le bled sur les meules , pour en faire de la farine. Cette *trémie* est portée par deux pièces de bois , qu'on appelle *trémions* , qui s'entre tiennent par des chevâlets.

TREMOIS , menus grains qu'on sème en Mars , comme avoine , orge , vesce , mêlés ensemble. On les appelle ainsi à la campagne , parce qu'ils ne sont que trois mois en terre. On appelle aussi *trémiois* ou *trémais* toutes sortes de grains mêlés ensemble , comme on appelle *méteil* , le froment mêlé de seigle.

TREMPE , façon qu'on donne au fer & à l'acier , en les trempant dans quelque liqueur , pour les rendre plus durs , plus fermes & plus compactes. *Trempe* se dit aussi de la liqueur même dans laquelle on plonge ces métaux , en les tirant tout rouges de la forge.... Les serruriers ne se servent pour l'ordinaire , que de l'eau pure. Quelques autres ouvriers , comme les taillandiers , les couteliers , font une composition , dans laquelle ils font entrer divers ingrediens , tels que le vinaigre , le suc de raisort , l'eau de pilosèle , celle extraite des vers de terre , de la suie de cheminée , du sel , &c. . . . La *trempe* des limes se fait avec de la suie de cheminée bien sèche & bien dure)

qu'on bat & qu'on détrempé avec de l'urine & du vinaigre , à quoi l'on ajoûte du sel commun ; enforte que le tout se réduit en consistance de moutarde. Après que les limes ont été taillées , & qu'on les a frotées de vinaigres & de sel , pour en ôter la graisse qu'on avoit mise dessus pour les tailler , on les couvre de cette composition ; & les ayant mises plusieurs ensemble en un paquet dans de la terre glaise , on les met au feu , d'où , quand elles ont pris une couleur de cerise , on les retire , & on les jette dans de l'eau de fontaine , la plus froide qu'il se puisse.

TRENCHÉ ou **TRANCHE** , terme de monnoie , qui se dit de la circonférence des espèces , autour de laquelle on écrit une légende ou un cordonnet , pour empêcher qu'on ne puisse les rogner. Ce n'est que depuis 1685 qu'on a imprimé en France les *tranches* des monnoies , & l'invention en est venue d'Angleterre ; cependant la machine dont se servent les monnoyeurs François , est de l'invention d'un de leurs compatriotes.... *Tranche* , en terme de libraire , c'est l'endroit du livre qui a été rogné dans la presse , c'est-à-dire , l'extrémité des feuilles qu'on dore ou qu'on met en couleur.

TRENTAINE , nombre composé de trente parties. On dit : une *trentaine de louis d'or* , une *trentaine de pièce de toile* , &c.

TRENTAINS , nom qu'on donne dans les provinces méridionales de la France , aux draps de laine , dont la chaîne est composée de 30 fois 100 fils ou de 3000 fils. Il y a aussi quatre autres espèces de draps , qu'on appelle *trente deuxains* , *trente quatrains* , *trente sixains* & *trente huitains*. Ils sont de 3200 fils , de 3400 , de 3600 & de 3800.

TRENTANEL , plante qui croît communément en Provence , & en Languedoc , & qui est une espèce de garou ou de thymelée. Voyez *ces mots*. Les teinturiers s'en servent , quoiqu'elle soit défendue , tant à ceux du grand que du petit teint.

TRENTE , nombre pair , composé de trois dizaines. En chiffres arabes , il se marque ainsi (30 ; en chiffres romains , (XXX) , & en chiffres françois ou de finance , (xxx.)

TRENTE-DEUX , terme d'imprimerie & de librairie. Un livre in-32 est celui dont chaque feuille d'impression contient 64 pages.

TRENTE-SIX MOIS : c'est ainsi qu'on appelle quelquefois ceux qui s'engagent pour aller servir aux Indes occidentales , & particulièrement aux Isles Antilles ; & ce parce que leur engagement se fait ordinairement tous les trois ans. On les nomme aussi *engagés* , & on en distingue de deux sortes , du moins parmi les François ; les uns qui servent les habitans des Isles , & des autres qui s'engagent avec les boucaniers. L'état des uns & des autres est dur , pénible & misérable.

TRENTIEME , partie d'un tout divisé en trente portions égales. En fait de fractions , les *trentiemes* se marquent ainsi $\frac{1}{30}$, $\frac{2}{30}$, &c.

TRÉPAN ; instrument ou outil qui sert à forer & percer le marbre , les pierres , ou le bois. Il est un des principaux outils des sculpteurs & des marbriers. Il y a trois sortes de *trépans* ; l'un qu'on nomme *trépan en virebrequin* ; l'autre , *trépan à archet* , & enfin le troisième , simplement *trépan*.

TREPAS DE LOIRE ; bureau situé à l'embouchure de la Sarre , dans la Loire , où les marchandises payent un droit de traite-forestière , soit en sortant de Bretagne , soit en y entrant.

TRE'S-FONCIERS, ou **PARAGERS** sont ceux qui ont des bois sujets aux droits de tiers & de dangers. On les paye au roi, à cause de la justice qu'il y fait exercer par ses officiers, pour la conservation desdits bois. Cependant on se règle sur l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû, & de combien il est; & même les morts bois ne sont sujets à aucun de ces droits, c'est-à-dire que les *très-fonciers* ou *paragers* prennent ou vendent les morts bois, suivant l'usage des biens, sans en faire part en essence ni en estimation, au seigneur de qui leurs bois relevent, soit en gruerie, grairie, tiers ou danger.

TRESSE, espèce de cordon plat, plus ou moins large, composé de plusieurs brins de fils d'or, d'argent de soie, de fleuret, ou autres matières, entrelacés les uns dans les autres, en manière de double natte, qui se fabrique sur le boisseau, avec des fuseaux. Les *treffes* s'emploient à divers usages, dont les principaux sont, à faire des jarretières de culottes, des cordons de cannes, &c. Ce sont les maîtres passementiers-boutonniers, qui fabriquent ou font fabriquer les *treffes* de toutes sortes.

TRESSE de cheveux; ce sont des cheveux que l'on entrelace par un bout dans quatre à cinq brins de soie, & qu'on emploie à faire des perruques.

TREUIL, cylindre autour duquel le cable s'entortille & se roule, à mesure qu'on tourne le moulinet des machines servant à lever ou à attirer des fardeaux.

TREZEAU, on appelle ainsi, en Normandie, des monceaux de gerbes de bled, amassées dans le champ, pour être chargées & comptées plus commodément. Ces amas ont été nommés *trézéaux*, parce qu'ils étoient composés de treize

gerbes, afin que la dixme fût levée plus aisément, particulièrement dans les lieux où les décimateurs n'avoient droit de prendre que la treizieme gerbe; car ce droit n'est pas égal en tous lieux.

TRIAGE, en terme des eaux & forêts, se dit de certains buissons, ou quartiers de forêts qui en font la division. Les officiers de la maîtrise sont tenus de faire souvent la visite des forêts, de garde en garde, & de *triage en triage*. Par la dernière ordonnance, les seigneurs qui ont leur *triage*, c'est-à-dire leur part, ne peuvent rien prétendre dans les communaux sur la part des habitants. . . . *Triage*, séparation qu'on fait entre plusieurs marchandises de même espèce, de ce qu'il y a de meilleur. Ce terme est particulièrement d'usage dans le commerce des morues seches & des laines. Le *triage* des morues ne se fait pas de même par tout; il varie suivant les lieux où il se fait.

TRIANGLE, figure composée de trois lignes égales qui se joignant ensemble, forment trois angles. Les sculpteurs, les architectes, les maçons, les charpentiers, & nombre d'autres artistes & ouvriers ont des instrumens à qui ils donnent le nom de *triangle*.

TRICOLOR; nom d'une plante dont les feuilles longues & pointues, se colorent de trois couleurs vers l'automne, de verd, de jaune & de rouge. Cette plante croît à la hauteur d'un pied ou environ; elle croît dans les jardins, & on la cultive. *Tricolor* se dit aussi de quelques œillets. Le *tricolor* de Compiègne est pourpre, de couleur de rose, pâle & blanc. Le pourpre est enfoncé, & le blanc très-fin; mais ce qu'il y a de surprenant pour un *tricolor*, c'est qu'il est gros & large; sa fleur fort ronde, fournie de beaucoup de feuilles tracées de grosses

grosses branches de pièces emportées, qui se succèdent les unes aux autres, c'est-à-dire, qu'un panache de pourpre suit celui de rose-pâle, sur un fin blanc, qui doit passer plutôt pour un panache que pour le champon. Le fond de l'œillet ne creve point avec cinq boutons. Ses marcottes ne sont pas fortes. La pourriture attaque le *tricolor*; c'est pourquoi il faut le préserver des méchantes pluies, dit *Morin* . . . Le *tricolor pomet* ne diffère du précédent qu'en grosseur, n'étant pas si large, ni son blanc si fin, ni ses couleurs si bien détachées . . . La *chinoise* est un *tricolor* rare; son blanc est de lait tranché de gros panaches bruns, comme s'ils étoient noirs, & de couleur de rose. Sa fleur large se trouve à Lille; cinq boutons lui suffisent, selon *Morin*.

TRICOLOR, peau de chat domestique, marquée de trois couleurs différentes, & qui fait partie des pelleteries communes.

TRICOTER; travailler à former, avec de longues & fines aiguilles, ou broches de fer ou de léton poli, des tissus de laine, de soie, de fil de coton, &c. en manière de petits nœuds, boucles ou mailles, desquels tissus on fait des bas, des bonnets, des camisoles, ou autres ouvrages de bonneterie... *Tricoter* se dit aussi des dentelles de soie, de fil, &c. qui se fabriquent avec des épingles & des fuseaux sur un oreiller.

TRIE; nom d'une sorte de morue verte, qui est la troisième espèce de celles dont on fait le triage en Normandie.

TRIER: choisir sur une quantité de marchandises de la même espèce, celles qui sont les plus parfaites & les meilleures. Ce qui reste après le triage, est, pour l'ordinaire, marchandises de rebut, ou défectueuses.

Tome III.

TRINITÉ, espèce de violette, nommée ainsi, à cause que ses fleurs sont de trois couleurs, bleue, purpurine, ou blanche & jaune. On l'appelle autrement *pensée*. Voyez *Pensée*.

TRIOMPHANT DE LILLE, en terme de fleuriste, œillet qui est un piqueté fin sur un beau blanc. Sa fleur est large, & sa plante vigoureuse. Il veut quatre boutons.

TRIOMPHANTE, ancienne étoffe de soie, dont le fonds étoit un gros de Tours, & les fleurs en damassé.

TRIPE, étoffe veloutée dont le poil est de laine, & la chaîne de fil de chanvre. Cette étoffe se fabrique comme le velours en soie. Il y en a qui sont unies, & d'autres rayées de plusieurs couleurs; par le moyen de fers figurés & gravés en creux, on fait paroître, sur ces étoffes, des fleurons ou compartimens en relief, comme aux velours ciselés. Il se fait beaucoup de ces sortes d'étoffes en Flandres, sur-tout à Lille, à Orchie & à Tournay.

TRIPE-MADAME, ou **TRIQUE-MADAME**, plante qui est une espèce de joubarbe, & qui pousse plusieurs tiges rondes, grasses, foibles, couchées par terre, revêtues de beaucoup de petites feuilles épaisses, oblongues, finissant en pointes, pleines de suc, bleues au commencement, ensuite rougeâtres. Ses fleurs sont à six feuilles disposées en rose, de couleur jaune. Lorsque cette fleur est passée, il lui succède un fruit composé de plusieurs graines remplies de semence. Sa racine est garnie d'une infinité de filamens. La *tripe-madame* est astringente. On en mange en salade. Il en croît, sur les murailles, une sorte qui fleurit jaune: elle est âcre & caustique. On la cultive dans les jardins, & elle se multiplie de graine, de rejettons & de

P p

boutures. Chaque pied fait beaucoup de bras, qui, étant séparés & replantés, forment autant de nouveaux pieds. Elle réussit presque également de bouture, pourvu qu'on ait soin de l'arroser souvent, & de la tenir à couvert du soleil, pendant quelques jours. On la met en planche, à la distance d'un pied, & on l'arrose souvent, c'est ce qui la rend tendre.

TRIPES, *Exta*, partie des entrailles des animaux. Les *tripes* de cochon servent d'enveloppes pour faire du boudin, après les avoir bien lavées. Les *tripes* de bœuf & de vaches se mangent fricassées, étant d'une substance membraneuse; elles sont, comme les autres membranes, dures, visqueuses, glutineuses, difficiles à digérer, & capables de produire des obstructions.

TRIPOLI, pierre légère, blanche, tirant tant soit peu sur le rouge, que l'on fait venir de plusieurs endroits de la Bretagne, d'Auvergne & d'Italie. On croit que la légèreté de cette pierre vient de ce qu'elle a été calcinée par des feux souterrains. On ne connoît guère, en France, que le *tripoli* de Bretagne, & celui d'Auvergne. Le premier est le meilleur; il se tire d'une montagne, proche de Rennes en Bretagne. On le trouve disposé par lits épais d'environ un pied. Il sert aux lapidaires, aux orfèvres, aux chauderonniers, pour blanchir & poli leurs ouvrages. Le second vaut beaucoup moins; il se tire d'Auvergne, proche de Riom; il se divise par feuilles. On ne l'emploie que dans le ménage pour éclaircir la batterie de cuisine.

TRIPOLITAINE, *en terme de fleuriste*, anémone qui est de couleur de citron blanchissant; elle s'élève haut de terre, & fait de grosses fleurs.

TROC, $\frac{1}{2}$ échange d'une chose

contre une autre. *Troc* pour *trac*, se dit quand on ne donne point de retour en argent. Il est très-difficile de bien négocier par *troc*: il faut non-seulement être certain du prix de la marchandise que l'on cède; mais il faut encore connoître parfaitement la marchandise que l'on veut prendre, & être assuré qu'on n'y passe que le prix juste & raisonnable. Il n'y a guère aujourd'hui que les libraires qui fassent le commerce par *troc*. Les autres marchands & négocians trouvent plus de facilité & d'avantage à se servir de l'or & de l'argent dans les achats & dans les ventes. Voy. *Echange*.

TROCHET, *en terme d'agriculture*, petit bouquet de fleurs ou de fruits, joints ensemble sur les branches d'un arbre, & sortis d'un même bouton. On dit, Voilà un *trochet* de six pommes, de six poires, de six cerises.

TROENE, arbrisseau qui pousse beaucoup de branches longues, flexibles, couvertes d'une écorce cendrée. Son bois est blanc & dur. Ses feuilles sont oblongues, étroites, approchantes, en quelque manière, de celle du saule, mais plus courtes & plus grosses, de couleur verte & brune, luisantes, d'un goût astringent & amer. Ses fleurs sont blanches, ramassées en grappes, d'une odeur agréable. Ce sont des tuyaux évases & découpés par le haut, en quatre ou cinq parties. Il leur succède des baies molles, grosses comme celle du génievre, ramassées aussi en grappes, vertes au commencement, devenant noires à mesure qu'elles mûrissent. On trouve le plus souvent, dans ces baies, depuis deux jusqu'à quatre semences jointes ensemble, rougeâtres en dehors, blanches en dedans, fragiles, d'un goût amer & désagréable. Le *troène* est fort détersif;

son suc & son eau distillés sont propres pour les maux de gorges pour dessécher les ulcères, & pour arrêter les crachemens de sang & les hémorrhagies.

TROGNON; c'est le cœur, le milieu, la partie qui reste des fruits ou des plantes, quand on en a ôté le meilleur. On le dit aussi de ce qui reste des choux, quand on les a coupés, & même de la partie la plus solide d'où partent les feuilles.

TROGUE, terme de manufacture de draperie; c'est la chaîne des draps mêlés qu'on a préparée & collée avec de la colle de Flandre.

TROIS, nombre impair, composé d'un & de deux; en chiffre arabe il se marque ainsi (3); en chiffre romain (III); en chiffre françois ou de finance (*iiij*). La règle de *trois* est ainsi nommée, à cause que, par le moyen de *trois* nombres connus, on en trouve un quatrième qu'on ne connoissoit pas. Voyez *Règle*.

TROISIEME, partie d'un tout divisé en trois portions égales. On dit plus ordinairement *un tiers*, qui, en manière de fractions, se marque ainsi ; *Troisième* se dit encore d'une chose dont on a déjà parlé deux fois. On dit en ce sens, *par cette troisième de change*, &c.

TROMPÉ-VALET; nom que porte, en certains pays, la poire d'ambrette.

TROUBLE; espèce de filets dont les pêcheurs se servent pour aller pêcher l'hiver le long des rivages.

TROUPEAU, troupe d'animaux d'une même espèce, qui sont dans un même lieu; c'est le bétail qu'on assemble pour le nourrir & le mener paître. Dans les métairies on a des *troupeaux* de brebis, de moutons, de bêtes à laine pour les faire valoir. Les *troupeaux* des bêtes au-

mailles sont des bœufs & des vaches.

TROUSSE, faisceau de paille; de foin ou d'herbe, en forme de grosses bottes . . . *Trousses*, cordages de moyenne grosseur, dont les charpentiers se servent pour lever à la main les petites pièces de bois.

TRUAGE; nom dont on se sert en quelques endroits de France pour désigner les droits que les seigneurs perçoivent sur certaines marchandises. Voyez *Péages* & *Travers*.

TRUELLE, outil dont les maçons, les plâtriers, &c. se servent pour appliquer & employer le mortier, le plâtre, le ciment, &c. Il y a des *truilles* de plusieurs façons; c'est, en général, un morceau de fer très-plat, coupé en triangle, & emmanché dans du bois.

TRUFFETE, sortes de toiles blanches de lin, dont la qualité approche beaucoup de celle des demi hollandes, mais qui diffèrent de ces dernières par leur largeur, qui est de quelque chose de moins. Les *truffetes* n'ont ordinairement que cinq, huit, ou sept douzièmes de large, & les pièces tirant de quatorze à quinze aunes. Ces toiles se fabriquent particulièrement en Picardie, & elles se plient en rouleaux comme les demi hollandes.

TRUFFE, *tuber*; cette sorte de plante n'est qu'un tubercule charnu, couvert d'une espèce de croûte dure, chagrinée & gercée à sa superficie, avec quelque sorte de régularité, telle à-peu-près, qu'on l'apperoit dans la noix de cyprès; elle ne sort point de terre; elle y est cachée à un demi-pied de profondeur. Il y en a de différente grosseur; elles sont communes en Italie, en Dauphiné, en Provence, dans le Languedoc, l'Angoumois & le Perigord. On en trouve aussi aux environs de Paris. Elles viennent

ordinairement dans des terres incultes, de couleur rougeâtre & sablonneuses, quoiqu'un peu grosses. On les trouve au pied & à l'ombre des arbres, sur-tout au pied du chêne, comme la morille au pied de l'orme. Elles ne paroissent, dans leur naissance, que comme de petits pois, ronds, rouges en dehors, & blancs en dedans. Ces pois grossissent peu-à-peu; c'est depuis ce tems qu'on commence à tirer de la terre celles qu'on nomme *truffes blanches*. On les ramasse depuis le mois d'Avril jusqu'au mois d'Août; elles sont insipides d'elles mêmes, sans odeur: on les fait sécher pour les mettre dans les ragoûts; elles contiennent beaucoup d'huile, de sel, essentiel & de terre; elles restaurent, fortifient l'estomac, & excitent les ardeurs de Vénus par quelques principes volatils & exaltés qu'elles contiennent; mais quand on en use immodérément, ces mêmes principes atténuent & divisent fortement les humeurs, & y produisent des fermentations dangereuses. Le sel & le poivre dont on les assaisonne, les rendent encore plus capables de produire cet effet.

TRUMEAU, ou **TREMEAU**, terme de miroitier, qui se dit des grandes pièces de glace qu'on place dans les appartemens sur les cheminées ou dans les entre-deux des croisées que les architectes nomment *trumeaux*, d'où ces miroirs ont pris leur nom.

TRUYE, ou **TRUIE**, c'est la femelle du verrat ou pourceau. Les *truies* portent une grande quantité de cochons, & deux fois l'an; elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes. Une *truie* doit être de long corsage, & avoir le ventre large & ample, les tetins longs; & il faut qu'elle soit d'une race fé-

conde. La *truie* produit depuis un an jusqu'à six, ou même sept; elle porte quatre mois, & cochonne le cinquième, & deux fois l'année. Voyez *Cochon*.

TUBE, terme de lunetier, c'est le tuyau qui porte les verres des lunettes à longue vue . . . *Tube*, c'est encore le tuyau de verre dont les émailleurs se servent pour aviver le feu de leur lampe en le soufflant à la bouche.

TUBERCULE; terme de jardinage, c'est une certaine racine qui vient en forme de bosse, ou plutôt de navet, & qu'il est naturel à certaines plantes de produire.

TUBEREUSE; c'est un nom qu'on donne à une sorte de plante & à la fleur. Elle pousse, de sa racine, quantité de feuilles oblongues, pointues, charnues, lisses, couchées par terre. Il sort, d'entre ses feuilles, plusieurs tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds, rondes, grêles, ne devenant jamais plus grosses que le petit doigt. Elles soutiennent, en leurs sommets, de fleurs blanches, d'une odeur fort agréable, semblables à celles de la *jacinthe orientale*; sa racine est fibreuse. Cette fleur s'appelle aussi *jacinthe d'Inde*, parce qu'elle en est la seconde espèce. Elle élève au-dessus de sa tige un bouquet de plusieurs fleurs, qui ne s'ouvrent pas toutes à la fois; mais comme les choses les plus belles & les plus estimées, veulent être vues long-tems, elle n'ouvre que quatre ou cinq de ses feuilles à la fois, qui ont la figure & la blancheur des jacinthes blanches orientales; elles ont les bords moins renversés, & sont une fois aussi grandes. Bien que les premières fleurs se passent, cela n'empêche pas que les dernières ne soient d'une beauté incomparable, & d'une si longue durée, qu'encore qu'elles fleurissent

tout l'été : on en voit encore durant toute l'automne. On dit qu'il y a aussi des *tubéreuses rouges*. Après que la fleur des *tubéreuses* est passée, il faut renverser le pot, & le mettre dans un lieu sec, puis en tirer l'oignon sur la fin du mois d'Octobre, & le garder pendant tout l'hiver, jusqu'au mois d'Avril ; & avant que de le mettre dans un pot, il faut, durant quatre jours, le faire tremper dans du vin, & ensuite le planter. Il faut aussi prendre garde que l'oignon ne gele point pendant l'hiver, dit *Morin*. Les parfumeurs se servent beaucoup des fleurs de la *tubéreuse*. *Robin*, garde du jardin royal des plantes à Paris, a donné la vogue aux *tubéreuses*, qu'on ne connoissoit qu'en Provence. On plante encore les *tubéreuses* au mois de Mai, pour en avoir en fleur pendant l'automne. Ceux qui n'ont pas de couche, ni de fumier de cheval, mettent des cloches sur les pots dans lesquels ils ont planté des *tubéreuses* ; cela en avance beaucoup la végétation. On dit que l'oignon de la *tubéreuse* est un excellent remède pour les hémorroïdes.

TUBEREUX ; c'est une épithète qu'on donne aux racines qui sont charnues & étendues en largeur, & dont la chair est solide & continue, n'ayant ni peaux ni écailles. Telles sont les racines de la rave, du safran, & de la pivoine. On appelle aussi plantes *tubéreuses*, celles qui ont la racine *tubéreuse*.

TUF, terre extrêmement compacte & dure, laquelle ne peut être presque pénétrée que par les eaux. Elle se trouve au-dessous de la bonne terre, où, du moment que la racine des arbres est parvenue, ils jaunissent, & sur-tout ceux qui sont greffés sur franc. Il est difficile de guérir les arbres de ce mal, quand, par malheur, il n'y

a guères de bonne terre dessus. **TUF**, grosse étoffe de très-bas prix, dont la chaîne est de fils d'étoupes de chanvre, & la trame de poils de bœuf filés. On en fabrique en plusieurs lieux de France ; mais Beauvais en fournit le plus. Les tondeurs s'en servent pour garnir les tables à tondre.

TUILE, morceau de terre pétrie & cuite, dont on se sert pour couvrir les bâtimens. On donne aux *tuiles* différentes formes ; les unes sont plates, les autres à crocher, & d'autres enfin creuses & à canal. Ces dernières sont beaucoup plus avantageuses pour l'écoulement des eaux, mais il est difficile de les placer solidement. On a imaginé, il n'y a pas long-tems, des *tuiles* à double canal, qui, au moyen de ce qu'elles sont échancrées, peuvent aisément s'emboîter les unes dans les autres. Cette façon est, sans contredit, la meilleure.

TUILE, ustensile de tondeurs de draps ; c'est une petite planche de sapin, longue d'environ deux pieds & demi, & large de quatre pouces, enduite d'un côté d'une espèce de mastic composé de résine, de grès & de limaille de fer passée au tamis. Ils s'en servent pour nettoyer les étoffes de laine de la toiture qui peut être restée dessus, & en même tems pour en coucher le poil ; mais ils ne passent la *tuile* qu'après le cardinal & la brosse. Cette façon s'appelle le *tuilage*.

TUILOISE, terme de fleuriste, tulipe colombin, rouge & blanc.

TULIPE ; nom qu'on donne à une sorte de plante & à la fleur. *Morin*, dans son *Traité de la culture des fleurs*, imprimé à la fin de l'instruction de la *Quintinie*, pour les jardins, s'est beaucoup étendu sur cette fleur. Ce morceau se trouve encore dans le Dictionnaire, quand, par malheur, il n'y

M. Bradeley, quelque chose de plus précis sur cette fleur & sa culture. Il ne manque à la *tulipe*, comme le dit cet auteur, qu'une odeur agréable, pour en faire la plus belle fleur qui soit au monde; il y en a des espèces à l'infini, qui diffèrent beaucoup les unes des autres, & qui, en déployant leur beauté, effacent toutes les autres plantes d'un jardin. Ces ornemens de la nature sont aussi gracieux qu'ils sont beaux. Il y en a toujours quelques unes en fleurs, depuis le mois de Mars jusqu'à la fin de Mai. On les divise en deux classes, savoir, les *tulipes précoces*, ou qui fleurissent de bonne heure, & les *tulipes tardives*, ou qui ne fleurissent que tard. On les distingue toutes en doubles & simples. On leur donne aussi différens noms, eu égard à leurs couleurs & à leur grandeur, comme, 1^o les *baguettes*, qui sont celles qui fleurissent le plus haut, & sont communément marbrées de pourpre & de blanc; 2^o les *agathes*, qui fleurissent plus bas que les précédentes, & dont les fleurs sont veinées de deux couleurs; 3^o les *hazards* qui ont quatre couleurs, & qui inclinent vers le jaune & le rouge de diverses nuances. Les différences de ces espèces ont toutes des noms de villes, ou autres caractères semblables. On en peut voir la liste dans *Morin*. Les bonnes qualités que les jardiniers reconnoissent communément dans les *tulipes*, sont la beauté de leurs couleurs, la force & la hauteur de leurs tiges, & que leurs fleurs soient de la forme d'un œuf, sans être pointues au sommet de leurs pétales, &, sur toute chose, leur nouveauté. Les plus belles *tulipes* viennent en Flandre & en Hollande: on en voit aussi de magnifiques chez les jardiniers fleuristes de Paris. Nos curieux de Nor-

mandie en ont aussi de fort belles & enfin les fleuristes de tous les pays ont l'ambition d'en avoir de rares & de singulieres. Il ne paroît pas cependant que les Anglois en soient si grands amateurs, eux qui ont dans leurs jardins une infinité de fleurs étrangères que nous ne connoissons qu'à peine en France. On recueille la graine de *tulipe*, quand les étuis de la graine commencent à se fendre & s'ouvrir. On coupe alors les tiges bien près de terre, par un jour sec; on les met dans un lieu sec jusqu'en Septembre, qui est la saison la plus favorable pour les semer. Le printemps suivant, elles leveront, pourvu qu'on les tienne à l'abri. Un fleuriste conserve toujours les ordres de ses marques. Il sépare les oignons de chaque sorte, & met une carte écrite sur chaque sorte pour les distinguer. Un mois ou deux après, quand ils seront bien secs, il faut les éplucher, & prendre garde de leur ôter la dernière peau, sur-tout celle qui tient au cul de l'oignon, dont le dépouillement est mortel pour cette plante. Quand les oignons sont épluchés, on les met dans des paniers, plutôt que dans des boîtes, parce que les oignons y ont plus d'air. On les laisse en repos jusqu'au tems de les planter. En déplantant les belles panachées, il faut suivre le même ordre qu'on a tenu en les plantant, & remettre, dans chaque quarré de ses tiroirs, l'oignon de son rang. Le tems de planter les *tulipes* est depuis la mi-Octobre, jusqu'à la fin de Novembre. Quelques-uns veulent que ce ne soit que jusqu'au commencement de Novembre. Les *tulipes* viennent par-tout; mais néanmoins les terres sablonneuses & légères les conservent mieux que les terres fortes, qu'il faut soulager par du terreau de fumier de cheval

conformé de deux ans. Il faut les couvrir à plat pendant les gelées, avec du fumier éteint, particulièrement les panachées, & les oignons de réserve dans des pots. Quand les boutons veulent sortir de terre, au printems, il faut commencer à arroser fortement les *tulipes*, à moins qu'il ne pleuve. Arrosez d'abord dans le déclin de la lune, ou dans un tems doux, & ensuite quand vous croirez qu'il en sera besoin. L'oignon d'une *tulipe* s'altère par la soif, comme toutes les autres fleurs. Quoique les *tulipes* soient robustes, elles viennent cependant beaucoup mieux, quand on en a soin. Quelques-uns les couvrent pendant les fortes gelées; cela n'est pas absolument nécessaire; quand la fleur est venue, si on a mis dans son jardin des *tulipes* de nouvelle acquisition, ou de présent, ou de graines, il faut soigneusement arracher les oignons, dont les fleurs n'ont pas les qualités requises. On doit remarquer séparément les couleurs & les panachées, les hazards parfaits pour première planche; ceux d'après pour les secondes planches; les couleurs élitées pour une planche à part, & les *tulipes* dont on veut réserver des graines: c'est ce qu'on peut faire aisément avec des laines de différentes couleurs qu'on attache à la tige de la fleur, & dont on a un mémoire par écrit.

TULIPIER, ou **ARBRE A TULIPE**, est une plante étrangère fort connue en Angleterre. *Bradeley* dit qu'elle doit être placée au rang des arbres que l'on destine pour les bosquets. Il croît aussi haut qu'aucun de nos arbres de haute futaie; ses feuilles sont faites à-peu-près comme celle du pommier; & ses fleurs qui s'épanouissent en Juillet, se trouvent souvent à l'extrémité

des branches. Elles ont quelque ressemblance avec la *tulipe*, mais pas assez pour en prendre le nom; ses pétales sont jaunes, & un peu rayée de rouge. Le fruit qui leur succède est semblable à ceux des sapins; mais, à ce que rapporte l'auteur, il ne mûrit pas parfaitement en Angleterre. Cependant comme les Anglois en reçoivent fort souvent de bonne graine de la Virginie & de la Caroline, ils enseignent, pour le multiplier, d'en coucher les branches. On en sème la graine dans de petits pots vers le mois d'Août: on les tient à couvert pendant tout l'hiver. On transplante ces jeunes plantes, quand elles ont deux ans, & on les tient à couvert pendant les neuf premières années au moins, jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour résister à la rigueur des gelées. On peut alors les planter dans une terre naturelle, & encore mieux dans un terrain sablonneux.

TURBAN, coëffure des Asiatiques & des Africains. C'est une espèce de bonnet, qu'on enveloppe d'une longue pièce de mouffeline, ou autres toiles de coton.

TURBANS, sorte de toiles de coton, rayées, bleues & blanches, qui se fabriquent en divers endroits des Indes orientales & qui tirent leur nom de ce qu'on les emploie à faire la coëffure nommée *turban*. Elles sont très-bonnes pour faire le commerce de la Guinée. Leur véritable nom est *desbrauls*.

TURBITH, racine, ou plutôt écorce de la racine d'une plante qui croît abondamment dans l'isle de Ceylan & à Malaga, & qui est une espèce de liferon. Cette racine est ligneuse, desséchée, coupée en morceaux oblongs, de la grosseur du doigt, résineux, bruns ou gris en dehors, & blanchâtres en

Si au contraire la dissolution se fait dans un alkali, on fera une *turquoise* bleue à l'ordinaire.

TUTEUR, en terme de jardinage, est un gros pilier ou appui, que l'on attache au tronc d'un arbre, pour le soutenir, & pour le faire monter plus droit.

TUTIE, suie métallique, formée en écailles voûtées de différentes grandeurs, dure, grise, chagrinée en-dessus, & relevée de beaucoup de petits grains; ce qui lui a fait donner, par les anciens, le nom de *spode en grappe*. Elle se trouve attachée à des rouleaux de terre qu'on a suspendus exprès au haut des fourneaux des fondeurs en bronze, pour recevoir la vapeur du métal. La *tutie* doit être choisie nette, en belles écailles, larges, assez épaisses, grainées, d'un beau gris de souris en-dessus, unies & d'un blanc jaunâtre en-dessous, difficiles à casser. On la tiroit autrefois d'Alexandrie; mais aujour-

d'hui on la fait venir d'Allemagne, de Suède, &c. On l'emploie extérieurement en médecine.

TUYAU, canal dans lequel l'eau s'écoule. Il y a des *tuyaux* de plusieurs matières. On en fait de plomb & de fer. Ces derniers sont des plus en usage, parce qu'ils durent long-tems, & qu'ils ne sont point sujets à se crever, comme les autres. Il y a aussi des *tuyaux* de bois d'aulne: on s'en servoit plus autrefois qu'aujourd'hui, dans les terres humides; car dans les terres légers, ils sont trop sujets à transpirer. On fait encore des *tuyaux* de grès. Ces *tuyaux* s'emploient pour faire des décharges de bassins, & ne sont point propres pour les eaux forcées.

TUYAU DE BLED est la tige qui porte le grain; & on dit que le bled est en *tuyau*, quand l'herbe est crue & commence à se nouer. On le dit aussi des autres grains.





V A C

V A C

VACHE, femelle du taureau. Celles qui n'en ont pas été apprôchées se nomment *taures* ou *génisses*. Cet animal est un de ceux dont on tire le plus d'utilité, soit pour la nourriture de l'homme, soit pour le négoce. Sa chair, son lait, sa peau, ses cornes, ses os, sa graisse & son poil, outre les veaux, dont on fait un article particulier, sont les principales choses qu'elle fournit. Sa chair, quoique moins bonne que celle du bœuf, se vend également dans les boucheries; & bien de personnes n'en font point de différence. Son lait sert non-seulement d'aliment à nombre de personnes, mais s'emploie aussi à blanchir des toiles, à faire des fromages & du beurre. Voyez *ces deux derniers mots*. Sa peau, qu'on nomme aussi *cuir*, se vend en poil, ou verte ou salée, ou sèche & sans poils, ou en croûte, ou corroyée, ou tannée, ou passée en coudrement, ou apprêtée de plusieurs autres manières. Voyez *Peaux, Cuirs & Tanneurs*. Les rognures de sa peau, ses cartilages & ses pieds servent à faire de la colle forte, en les faisant bouillir & dissoudre dans l'eau. Voyez *Colle forte*. Les cornes de *vache*, tant de la tête que des pieds, s'amollissent par le feu, & s'emploient à divers ouvrages de tableterie, comme peignes, tabatieres, &c. Voyez *Corne*. Ses os se brûlent, pour faire une sorte de noir propre à la teinture, qu'on appelle *noir d'os*. On les emploie aussi, étant polis, à faire différens petits ouvrages, comme bois d'éventails, manches de couteaux, étuis, &c. Voyez *Os & Noir d'os*. Sa graisse entre dans la composition du suif dont on fait les chandelles. Voyez *Suif*. Enfin le long poil de la queue, après avoir été cordé & bouclé, pour le faire friser, est employé par les selliers & tapissiers en guise de crins; & le plus court sert à rembourrer les selles des chevaux, les bâts, &c. On le file aussi, & on le fait entrer dans la fabrique des tapisseries de Bergame, qui se font à Rouen & à Elbœuf. On ne mene les *vaches* au taureau qu'à trois ans; c'est un abus que de les faire saillir avant ce tems. Elles n'en deviennent pas si belles. Elles donnent des veaux jusqu'à dix ans. Le véritable tems de leur donner le taureau, si on en étoit maître, seroit les mois de Mai, Juin, ou Juillet, afin d'avoir des veaux en hyver, qui est la saison où ils se vendent le mieux; mais on prend ce tems comme il vient. Il y a une manière de gouverner les *vaches*, lorsqu'elles sont pleines, bien différentes de celle qu'on suit, quand elles ne le sont pas. Dans le premier cas, il les faut traiter doucement, & ne point, autant qu'on peut, les mettre dans ce tems-là au harnois, ni à la charrue; c'est les exposer bien souvent à avorter, ou à ne donner que de petits veaux. Il faut prendre garde qu'une *vache* pleine ne saute ni haie ni fossé; & peu de tems avant que de vêler, on les nourrit un peu mieux que d'ordinaire, soit d'herbes dans l'étable pendant l'été, ou soit, pendant l'hyver, de balles de bled, mêlées dans une chaudière pleine d'eau, avec un picotin de son. Il faut cesser de les traire six semaines ou deux mois avant qu'elles vêlent. Si-tôt qu'une *vache* a vêlé, on

prend son veau & on répand sur son corps une poignée de sel, puis on le donne à la mere qui le léche, cela le fortifie : ensuite on donne à la *vache* une bonne buvée, faite avec des balles de bled & du son, le tout bouilli dans une chaudiere pleine d'eau. Lorsque c'est en hiver, il faut les nourrir ainsi soir & matin pendant huit jours, avec de bon foin, ou bien de l'herbe, sèche. On laisse cette *vache* deux jours enfermée avec son veau dans l'étable. On l'y tient bien chaudement, & on ne lui laisse point manquer de litiere. On peut lui donner, dans les commencemens qu'elle a vêlé, une jointée ou deux d'avoine ; car mieux on la traitera, mieux elle en élèvera son veau : si c'est en été que naît le veau, il faudra nourrir tous les jours la mere de bonne herbe fraîchement coupée ; & pour boisson, pendant deux jours seulement, on lui donnera de l'eau blanche avec de la farine ; huit jours passés, on la nourrit comme les autres *vaches*, c'est-à-dire, qu'elle va aux pâturages, vivant du fourage ordinaire dans la saison. Les *vaches* dont le poil est moucheté, ou tout-à-fait noir, sont celles qui donnent le meilleur lait. Les *vaches blanches* en donnent aussi beaucoup, mais il n'est pas si bon. Il faut traire les *vaches* deux fois en été, soir & matin, avant qu'elles aillent aux champs, & une fois en hyver.

VACHERIE ; c'est celle qui garde les vaches. On a des petites *vacheres*, quand on n'a guère de vaches à garder, & une un peu plus forte quand on en a un plus grand nombre : la *vachere* doit avoir les mêmes qualités que le vacher, c'est-à-dire, un tempérament robuste pour pouvoir supporter toutes les injures du tems ; elle doit aussi veiller à ce que le troupeau qui lui est com-

mis, ne fasse aucun dégât dans les endroits où elle les mene paître. Elle ne doit pas les maltraiter de coups, au cas que quelqu'un de ces animaux vienne à s'écarter. Il faut le ramener doucement.

VACHERIE ; étable à vache. Voyez *Etable* ; c'est la même chose.

VAHATS, arbrisseau qui croît abondamment dans l'île de Madagascar, & de la racine d quel on se sert pour teindre en rouge ou en jaune, en y ajoutant un peu de jus de citron. Ce n'est que l'écorce de cette racine qui donne la couleur.

VAINES ; ce sont les fumées légères & mal pressées des bêtes fauves.

VALERIANE ; sorte de plante dont il y a plusieurs espèces. Celle qui croît dans les jardins, & qu'on appelle *grande valériane*, pousse des tiges à la hauteur d'environ trois pieds, rondes, creusées, revetues d'espace en espace de deux feuilles opposées, molles, larges, les unes entieres, les autres découpées profondément. Ses fleurs naissent en bouquet au haut des branches, de couleur blanche tirant sur le purpurin. Chaque fleur est un tuyau évasé en rosette taillée en cinq parties. Il lui succède une semence aplatie, un peu longue, chargée d'une aigrette. Sa racine est grosse comme le doigt, ridée, garnie de beaucoup de fibres, d'un goût & un odeur aromatique ; sa racine est cordiaque, diurétique, propre pour l'épilepsie & pour l'asthme. La *valériane* est estimée pour l'abondance de ses fleurs, & par l'odeur qu'elles exhalent. Comme elle croît fort haut, & qu'elle a des tiges fort grêles, à mesure qu'elle monte, on lui donne des apuis. Elle se multiplie de graines & de racines éclatées. La premiere voie est la

plus longue, c'est pourquoi on se sert plutôt de la seconde.

VALET ; serviteur ou domestique. Il y a des valets qui servent à plusieurs choses différentes. Un *valet de cour* est celui qui a soin de tout le ménage rustique dans la maison de campagne. Tel *valet* doit se bien entendre à tout ce qui regarde le ménage des champs.

Il doit être vigilant, matinal, parce que c'est celui qui doit tout ordonner de ce qui regarde les outils dont on a besoin pour travailler à l'agriculture. Un *valet*, à la campagne, a souvent aussi le soin des étables. On appelle *maître-valet* un ancien domestique, en qui on se confie, qui commande aux autres, & qui prend garde que chacun fasse bien sa besogne ; c'est ordinairement dans les grands domaines qu'il y a un *maître-valet*. Ce domestique doit être bien versé dans tout ce qui regarde les travaux de l'agriculture, puisqu'il doit avoir l'œil qu'ils soient faits comme il faut. Il faut qu'il soit d'une fidélité à l'épreuve de tout, puisqu'on a toute confiance en lui. Il ne faut pas aussi, à l'égard de ceux qui lui sont subordonnés, qu'il abuse du pouvoir qu'on lui donne sur eux. Il doit les traiter doucement, sans jurer ni s'emporter, sur-tout quand il n'y a pas sujet.

VAISSEAU, se dit, en général, de tout ce qui peut contenir quelque chose, & particulièrement des fluides. Un tonneau, une pipe, un muid, &c. sont des vaisseaux.

VAISSEAUX à *souler*, qu'on nomme aussi *pires* ou *pots*, gros troncs d'arbres creusés en façon d'auges, où l'on a eu soin de laisser des séparations de distance en distance, & dans lesquels on met des effets qu'on veut sou-

ler ou dégorger, ce qu'on appelle ; dans les manufactures d'Amiens, *reviquer*. A chaque vaisseau il y a deux pilons, dont le mouvement se fait par le moyen d'un moulin à eau, & qui battent alternativement sur les étoffes ; ce qui les fait tourner comme d'elles-mêmes dans les piles.

VAISSELLE : terme général qui désigne tous les ustensiles de table, comme plats, assiettes, bassins, &c. Les orfèvres font la *vaisselle* en or, & en argent : les potiers d'étain celle en étain : les ferblantiers, celle en fer blanc : les saïanciers, celle en saïance, & les potiers de terre, celle de terre. Voyez *tous ces différens articles*.

VAISSELÉE ; se dit dans les manufactures de lainage, sur-tout du côté d'Amiens, de la quantité d'étoffes de laine que chaque vaisseau à souler peut contenir.

VALETS DE CHIENS ; ce sont ceux qui en ont soin.

VALETS DE LIMIER ; ce sont ceux qui vont au bois pour détourner les bêtes avec leurs limiers, & qui les doivent dresser & en avoir soin.

VALETS DE LEVRIERS ; ce sont ceux qui ont soin des levriers, & qui les tiennent, & laissent à la courre.

VALEUR ; estimation des choses, ce qu'elles valent extrinsèquement. On dit en ce sens : *cette marchandise est de peu de valeur*, pour dire qu'elle ne vaut pas grand-chose, &c. *Valeur intrinsèque*, c'est la valeur propre, réelle & essentielle d'une chose. *Valeur*, en fait de lettre de change, s'entend de la chose qu'on donne pour la chose qu'on prend, ou, pour parler plus clairement, que l'on achète, soit qu'elle soit faite en notre fa-

veur, soit qu'on la passe à notre ordre. . . *Valeur*, (non-valeur,) ce mot se dit non-seulement des marchandises de rebut ou gâtées, qui sont en pure perte pour le marchand, mais encore des dettes dont on ne peut se procurer le paiement, par l'insolvabilité des débiteurs.

VALLÉE ; terme de fleuriste, nom d'une tulipe qui est d'un beau pourpre, sur du blanc, dit *Morin*.

VALLÉE MUSQUÉE ; nom d'une espèce de poire. La chair de la *vallée musquée* est sablonneuse, dit la *Quintinie*.

VAN, espèce de corbeille d'osier à deux anses, courbée en rond par derrière, & plate sur le devant, dont on se sert pour vanner les grains, c'est-à-dire pour en séparer la paille & la poussière.

VANILLE ; & en *Espagnol*, **VAYNILLA**, qui signifie proprement petite graine. La *vanille* vient des pays les plus chauds de l'Amérique, & principalement de la nouvelle Espagne ; on la prend sur des montagnes accessibles aux seuls Indiens, dans les lieux où il se trouve quelque humidité. Il y a trois sortes de *vanilles*, la *pompona* ou *bova*, c'est-à-dire enflée ou bouffie ; celle de *ley* qui est la marchande, ou de bon aloi, & la *simarona* qui est de la bâtarde. Les gouffes de la *pompona* sont grosses & courbes ; celles de la *vanille de ley* sont plus déliées & plus longues ; celles de la *simarona* sont les plus petites de toutes façons. La seule *vanille de ley* est bonne ; elle doit être d'un rouge brun-foncé, ni trop noire, ni trop rousse, ni trop gluante, ni trop desséchée. Il faut que ses gouffes, quoique ridées, paroissent pleines, & qu'un paquet de cinquante pèse plus de cinq onces. Celles qui en pèsent huit, sont de

la *sobre buma*, excellente ; l'odeur en doit être pénétrante & agréable. Quand on ouvre une de ses gouffes, bien conditionnée & fraîche, on la trouve remplie d'une liqueur noire, huileuse & balsamique, où nagent une infinité de petits grains noirs presque absolument imperceptibles ; & il en sort une odeur si vive, qu'elle assoupit & cause une espèce d'ivresse. La *pompona* a l'odeur plus forte, mais moins agréable ; elle donne de grands maux de tête aux hommes, & des vapeurs & suffocations dangereuses aux femmes. La liqueur de cette espèce est plus fluide, & a les grains plus gros ; ils égalent presque ceux de la moutarde. La *simarona* a peu d'odeur, de liqueur & de grain. On ne vend point la *pompona*, & encore moins la *simarona*, si ce n'est que les Indiens en glissent adroitement quelque gouffes parmi la *vanille de ley*. On est incertain si les trois sortes de *vanille* sont trois espèces différentes, ou si ce n'en est qu'une seule qui varie selon le terroir, la saison où elle a été cueillie, &c. Dans toute la nouvelle Espagne on ne met point de *vanille* au chocolat ; elle le rendroit mal-sain, & même insupportable. Ce n'est plus la même chose, quand elle a été transplantée en Europe.

VANNEAU, *vanellus* ; oiseau qui est de la grosseur du pluvier : il habite les mêmes lieux que lui ; il vit des mêmes alimens, & il a une chair à-peu-près semblable par le goût & par les effets qu'elle produit ; le *vanneau* a une espèce de crête sur la tête, oblongue & noire ; son cou est verd, & le reste de son corps est de différentes couleurs ; on y remarque du verd, du noir, du bleu & du blanc. Le *vanneau* étant presque toujours en

mouvement & jouissant par conséquent d'une transpiration libre & aisée, il amasse peu d'humeurs grossières, & les principes de ses humeurs s'exhalent & se volatilisent continuellement; c'est pour cela que sa chair est fort légère, facile à digérer, & d'un bon goût; mais elle produit un aliment peu solide, & qui se dissipe facilement, & les personnes accoutumées à un grand exercice de corps, ne s'en accommodent guères.

VANNER: en terme d'agriculture, signifie secouer, remuer le grain avec un *van*, pour ôter les ordures. *Vanner* le bled n'est pas une chose bien difficile; cependant il y a manière de le faire pour séparer le bon grain d'avec le mauvais, ce qui dépend d'un certain coup de genou qu'on donne au *van*, & qu'on apprend aisément à donner par la pratique.

VANNEUR, c'est celui qui vane le bled. Un *vanneur* doit être robuste, car il est besoin de la force pour remuer le *van* comme il faut, sur-tout quand il est question de *crinser*, c'est-à-dire, de tourner le bled çà & là, en le vannant. Un *vanneur* doit avoir les genoux en action, quand il vane; car c'est en quelque façon de ces parties que dépend le véritable mouvement que le bled doit faire, pour que le bon grain se sépare du mauvais.

VARECH ou **VRAIQ**, sorte d'herbe qui croît en mer sur les rochers, & qui se coupe en certains tems, ou que la violence des flots arrache & jette sur le rivage de la mer. *Varech* est le nom qu'on lui donne en Normandie; en Bretagne, on l'appelle *gouesmon*; & dans le pays d'Aunis, *sur*. Les Botanistes le nomment en latin *fucus*, & en françois *goémon*; cette herbe sert en bien

des endroits à fumer les terres; mais en Normandie; on en brûle la plus grande partie pour faire cette espèce de soude, qu'on appelle *soude de varech*, ou *soude de Cherbourg*. Cette soude n'est bonne que pour fondre le verre commun, soit en table, soit en plat; car on n'emploie que la soude d'alicante pour le verre blanc. Le principal défaut de celle de *varech* est de donner une couleur verdâtre au verre, outre qu'elle ne sert absolument qu'à aider à la fusion ou vitrification des matieres, & qu'elle n'y donne aucune augmentation. La soude d'alicante, au contraire, réunit ces deux qualités, puisqu'en rendant le verre plus blanc, plus brillant & plus diaphane, elle l'augmente considérablement. Cent livres de cette soude donnent cinquante livres de verre au-delà des matieres avec lesquelles elle a été mise en fusion. Toutes sortes de personnes peuvent ramasser le *varech* que les flots de la mer ont jettés sur la grève: & le transporter où bon leur semble; mais il n'en est pas de même de celui qu'on est obligé de couper, le tems de la coupe en étant réglé. Il n'est pas même permis aux habitans des lieux de le couper & cueillir ailleurs que dans l'étendue des côtes de leurs paroisses, ni de les vendre aux forains, ou de les porter ailleurs que sur leur territoire. Suivant le titre 10 du livre 4 de l'ordonnance de la marine du mois d'Août 1681, les seigneurs des fiefs qui avoisinent la mer, ne peuvent s'approprier aucun lieu où croît le *varech*, ni empêcher les habitans de le cueillir & de l'enlever dans le tems que la coupe en est ouverte. Le droit de *varech* est un droit que les seigneurs de Normandie, dont les fiefs sont voisins de la mer, prétendent avoir

sur les choses qu'elle a poussées sur son rivage. Le mot de *varech* se dit aussi, dans cette province, de tout ce que la mer jette sur ses bords.

VARENNE, plaine, étendue d'un pays qui ne se fauche ni ne se laboure; c'est un fonds plat entre des côteaux.

VARIÉTÉ; elle consiste ou dans les assortimens complets des marchandises pour les différentes classes du peuple, selon ses facultés & ses besoins, ou dans le choix & dans la qualité du produit des manufactures qu'on envoie au-dehors selon le climat, l'économie & le goût des habitans de chaque pays, ou dans la diversité des modes qui se succèdent. Cette triple variété dans les fabriques, est très-capable d'en augmenter la consommation, vû que par-là on contente ou l'on séduit mieux toutes sortes de consommateurs.

VARILLES, ou EURILLES, se dit de certains filets qui naissent à la vigne, & que la nature semble lui avoir donné exprès, comme autant de petits bras pour s'attacher aux échaldas. On dit : La vigne ne pousse qu'en *varilles*, c'est-à-dire, qu'au lieu que les bourgeons devoient donner du fruit, ils ne produisent que des *varilles*; ce qui arrive à la vigne, lorsque le fruit ne noue pas. En quelques provinces on prononce *vrilles*.

VARISSE; maladie des chevaux : c'est une tumeur qui vient à côté de la courbe, & un peu plus bas. Elle est située sous un os qui est au-dedans du jarret, le plus élevé & le plus apparent de tout le jarret en dedans : la grosse veine de la cuisse passe sous la tumeur, s'y dégorge, & forme la *varisse*; elle est molle, & obéit sous la main, lorsqu'on la touche. Le seul remède à ce mal est d'arracher

un peu de la veine du jarret; cette opération regarde le maréchal, qui, lorsqu'il est habile, s'en acquitte toujours bien. Ce mal est plus ordinaire aux chevaux de carrosse, chargés de chair, qu'aux autres. Il n'est pas douloureux; il ne fait pas boiter le cheval, & ne lui nuit point du tout. Il y en a qui prennent une *varisse* pour une courbe, il a cependant bien de la différence; elle est dure, & n'est pas située au même endroit, au lieu que l'autre est molle, comme on a dit. On peut, si on veut, frotter la *varisse* avec de l'huile de laurier, de tems en tems; elle fera pousser une gale ou croûte sur l'ensure, qu'on fait passer, en lavant la partie avec de la lavure d'écuëlle; & lorsque la gale ou croûte est tombée, il faut frotter encore la partie de la même huile, & continuer ainsi à beurrer la veine au-dessus & au-dessous du jarret, cela dissipera la *varisse*; mais elle reviendra au premier travail.

VASE, se dit quelquefois par les fleuristes; mais *calice*, est plus usité. Le *vase* ou plutôt le *calice* d'une tulipe, c'est le haut de la tulipe, dont les feuilles forment une manière de *vase* ou de *calice*.

VASE DE TREILLAGE, c'est un ornement à jour, fait de verges de fer & de bois de boisseau, contourné selon un profil, qui sert d'amortissement sur les portiques & cabinets de treillages. Les plus riches de ces *vases* sont remplis de fleurs & de fruits qui imitent le naturel, & ont des ornemens pareils à ceux de sculpture, comme il s'en voit de fort beaux dans les jardins des hôtels de Louvois & de S. Pouange à Paris.

VASSIVES, ou VASSIVEAUX, terme fort usité en Berri. Il se dit des agneaux qui sont dans leur

seconde année. Le premier se dit des femelles , & le second des mâles. On les appelle aussi *moutonnats*; mais *vassives* & *vassiveaux* sont plus communs.

VAUDREUIL : c'est un excellent poisson , qui a la chair très-blanche , & sert à faire de bonnes farces les jours maigres. Ce poisson se pêche sur les côtes de Provence. On le fait cuire avec du vin blanc , un verre d'huile , sel , poivre , oignons , racines , ail , persil , ciboule , tranche de citron. Quand il est cuit , on le sert sur une serviette.

VAUTOUR , gros oiseau de proie , assez semblable à l'aigle. Sa graisse entre dans les médicamens ; & sa peau , garnie d'un duvet très-fin , qu'on leve de dessus son ventre , fait partie du commerce de la pellerie. Les personnes délicates s'en servent , pour se garantir la poitrine du froid.

VAUTRAIT , *terme de chasse*. C'est ainsi qu'on nomme un grand équipage entretenu pour courre les sangliers ou les bêtes noires. Il est composé de levriers d'attache , & de meute de chiens courans.

VAUTRER , *terme de chauffe* , qui signifie chasser aux vautraits & mâtins , comme on fait après les sangliers.

VAXELI ; espèce de boisseau , en usage dans les salines de Lorraine , pour mesurer le sel. Il pèse trente-quatre à trente-cinq livres.

VAYLA : c'est le terme dont un valet de limier doit user , quand il arrête son limier qui est sur les voies d'une bête , pour reconnoître s'il est dans la voie.

VEAU. Les meilleurs *veaux* sont ceux de Caën , de Pontoise , de Rouen & de Montargis. Pour que le *veau* soit bon , il faut qu'il ait deux mois ; plus petit , il n'a ni suc ni faveur ; plus fort , il est sujet à être dur , & n'est point si délicat.

Il faut le choisir blanc & gras. Les *veaux de lait* qui viennent des environs de Paris , quoique plus forts , sont bons , quand ils ne sont point fatigués. Il y a des *veaux* qui se corrompent facilement ; d'autres sans être corrompus , ont un mauvais goût ; cela provient de ce que , dans les grandes chaleurs , on les expose au soleil , après qu'on leur a donné à boire du lait ; & comme l'on tue sur le champ le *veau* quel'on achete , la viande prend le mauvais goût du lait qui s'est aigri. Les Romains , dit-on , laissent tetter leurs *veaux* six mois , quelquefois une année entière ; & pendant ce tems-là , ils ont soin que ces animaux ne mangent d'aucunes herbes , parce qu'ils sont persuadés que de cette manière leur chair est plus délicate , plus saine , & d'un meilleur goût. En effet , comme ces animaux sont d'un tempérament naturellement sec , plus ils sont jeunes , & nourris d'alimens humides , tel que le lait , plus aussi leur chair doit produire de bons effets , parce qu'elle est plus tempérée. La chair de *veau* est nourrissante , rafraîchissante & humectante , parce qu'elle contient un suc huileux , visqueux , balsamique , propre à s'attacher aux parties solides , à embarrasser les humeurs âcres , & modérer leur fougue & leur impétuosité. Cette même chair excite une liberté de ventre , en rendant les humeurs contenues dans les intestins , plus fluides , & les voies par où elles doivent passer plus coulantes. Les bons effets de la tête & du pied de *veau* proviennent d'un suc visqueux qu'ils contiennent en assez grande quantité ; pour le foie de *veau* , comme il est composé d'une substance compacte & terrestre , aussi-bien que ceux des autres animaux , il n'est pas étonnant qu'il rende les humeurs grossières , & qu'il resserre. Les anciens ont fait de grands éloges de la chair de

veau. *Averroës* la met au-dessus de celle de la poule. *Avicenne* dit qu'elle est très-salutaire, & qu'elle produit un suc fort tempéré. *Galien* dit que cette chair étant rôtie, se digère facilement & nourrit beaucoup. On mange le *veau* rôti, bouilli, & accommodé de plusieurs manières différentes : on en fait aussi des pâtés, qui sont d'un très-bon goût. Il convient en tout tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens, plus cependant aux personnes foibles, délicates, & qui sont toujours en repos, qu'à ceux qui sont forts, robustes, & accoutumés à un exercice continuel, auxquels il faut un aliment plus solide, & qui se dissipe moins que celui que le *veau* fournit. Il vient, à Paris, du *veau* de Normandie, qui est d'un blanc & d'un goût merveilleux : on l'appelle *veau de rivière*. Outre la chair de cet animal, qui sert à la nourriture des hommes, sa peau & son poil sont encore deux objets de commerce. Les peaux se préparent par les tanneurs, mégissiers, corroyeurs & hongroiseurs, qui les vendent aux cordonniers, selliers, bourrelliers, relieurs de livres, & autres artisans qui les mettent en œuvre. On faisoit autrefois beaucoup de cas des peaux de *veaux* corroyées, qui venoient d'Angleterre ; mais aujourd'hui celles de France ont acquis le même degré.

VEAU MARIN, animal amphibie, mais qu'on a mis au rang des poissons, parce qu'il se tient le plus souvent dans la mer. On va à la chasse ou à la pêche de cet animal, suivant qu'il se trouve sur terre ou sur mer. Sur terre on profite du tems où ils sont endormis pour les assommer, en leur donnant des coups sur le museau, & sur mer on les harponne. Les plus grands n'ont guères que huit à neuf

pieds de longs, les ordinaires ne passent pas cinq à six. On les recherche pour leur peau & pour leur graisse. La peau sert, après qu'elle est apprêtée, à faire des manchons de fatigue, des housses de chevaux, & des couvertures de coffres de campagne ; l'eau ne pénètre point cette espèce de peau. De la graisse qu'on fond, on en fait de l'huile, qui est regardée comme la meilleure de toutes les huiles de poisson.

VÉGÉTABLE : une terre *végétale*, est celle qui est propre à produire des plantes, & qui en produit. Elle est ordinairement d'une couleur noire. Les particules qui la composent sont molles, pliantes, & ont, je ne sçais quelle vertu élastique, qui fait que cette terre, quoique violemment comprimée, retourne en peu de tems à sa première figure. Elle est différente, selon les différentes matières qui s'y trouvent mêlées ; ce qui la rend plus ou moins fertile ; car en quelques endroits où la terre paroît sèche & sablonneuse, les herbes & les légumes profitent autant que dans la terre grasse.

VÉGÉTATION ; c'est l'action par laquelle les plantes se nourrissent, croissent, fleurissent & se multiplient par leurs graines ; & sous le nom de *plantes*, on comprend non-seulement les herbes, les plantes potageres ou médicinales, les fleurs, mais aussi les arbustes, les arbrisseaux, les arbres, & généralement tous les corps qui vivent sans sentiment, attachées à un certain endroit où ils *végètent* ; ce qui convient aussi aux plantes imparfaites, telles que sont les champignons, truffes, morilles, mousses, gui, & les *végétations marines*. Il y a dans les plantes, dit *la Quintinie*, un principe de vie que les philosophes appellent *ame végétale*.

tative. Ce principe de vie est un agent nécessaire & forcé ; en certains tems, il ne peut s'empêcher d'agir visiblement, ni même de suivre quelquefois une détermination extérieure ; l'homme est capable de la lui donner. Il faut pour cela que la partie des végétaux où se fait la principale résidence de ce principe, soit exempte de toutes sortes d'infirmités. Il faut que ce principe se trouve ému & animé par une chaleur qui soit convenable à son tempérament, & qu'enfin si cette plante a des racines, elle les ait saines, & placées dans une terre qui soit bonne & suffisamment humectée. Il y a quatre choses à considérer ; la première que le siège du principe de vie doit être bien conditionnée, parce que s'il est altéré de chancres, de pourriture, de gelée, de sécheresse, & d'autres accidens fâcheux, il est tout-à-fait incapable de profiter de la chaleur, dont les plantes ont besoin, n'étant plus en effet qu'un corps défectueux, presque inanimé, & peut-être entièrement mort ; la seconde, que cette chaleur convenable doit se faire sentir à propos, tant dans la terre que dans l'air. Il y a des plantes qui sont bien plus faciles à être promptement échauffées ou animées, comme les fleurs printanieres, les marronniers d'Inde, les framboisiers, les asperges, & la plupart des plantes potageres ; & comme on le voit aux oignons de couronne impériale, de tulipe, &c. Les uns poussent leurs racines, les autres leurs tiges, sans être même plantés dans la terre, & cela, dans le tems qu'on pourroit, en quelque façon, dire que l'instinct de la végétation se réveille dans toutes ces plantes. Il y en a d'autres d'un tempérament plus froid & plus difficile à émuvoir, comme les mûriers, les figuiers, les narcisses du

Japon ; les graines d'if, de cerfeuil musqué, &c. C'est ce qui fait qu'il ne faut pas s'étonner si toutes les plantes n'entrent pas en action dans un même tems, quoique la chaleur en soi se trouve égale pour toutes, & qu'elle soit propre & suffisante à les échauffer & animer toutes également ; c'est la différence des tempéramens qui seule fait cette différence d'actions promptes ou tardives. La troisième chose qu'il faut considérer est que l'action de ce principe de vie est restreinte & limitée dans la circonférence d'un certain tems. En quelques plantes, elle est plus longue, comme aux grands arbres, & particulièrement à ceux qu'on appelle *arbres verts*, tels que sont les ifs, épicias, houx, &c. & les orangers pareillement, dans la plupart desquels l'action du *principe de vie* n'a presque aucun intervalle de cessation hiver & été ; en sorte que cette action est toujours en exercice, quand quelqueune des quatre conditions ne lui manque pas. En d'autres, cette action est plus courte, & ne peut être prolongée au-delà des termes qui lui sont prescrits. Les laitues, par exemple, les pois, les tulipes, les anémones, les jacinthes, &c. n'ont que peu de tems à paroître en action, & paroissent aussi la plupart mortes, quelques mois après qu'elles ont donné de véritables marques de vie. La quatrième chose qu'il faut considérer, est que les racines doivent être non-seulement saines, mais aussi placées dans une terre qui soit bonne & suffisamment humectée, parce que si les racines ont de la corruption, de la sécheresse, ou quelqueautre défaut ; ou, si étant saines, elles sont entourées d'une terre qui soit mauvaise & usée ; ou enfin si la terre, étant véritablement bonne, manque de l'humidité

qui lui convient ; en ces trois cas , il ne sera fait aucune action visible de la part de ces plantes ; c'est ce qui arrive particulièrement en été , soit aux arbres qui sont en caisse , soit à ceux qui sont nouvellement plantés. Quand les uns ou les autres viennent à manquer d'humidité , sans laquelle ils peuvent agir ; quand ils sont incommodés d'une chaleur passive , ou d'une aridité mortelle , ils paroissent d'abord comme pâmés & moribonds : mais dès qu'ils ont reçu les secours qui leur sont nécessaires , soit par la pluie , soit par les arrosements , ils reprennent une nouvelle vigueur. Un arbre qui , étant en caisse , ou nouvellement planté , souffre faute d'humidité , n'est pas plutôt rafraîchi par l'eau , qui vient mouiller toutes les racines , & particulièrement les extrémités , qu'aussi-tôt le *principe de vie* qui ne cesse d'animer ces mêmes racines , pendant qu'il est suffisamment échauffé , les fait agir sur cette terre humectée , & de leur action prompte en retire une abondance de sève. Cette sève montant & se partageant dans tout ce qui compose l'arbre , tant branches , feuilles , que fleurs & fruits , les remet tous dans le bon état d'où ils avoient commencé de sortir au moment que , faute d'humidité , les racines avoient cessé d'agir. Il faut pour cela que cette cessation n'ait pas été trop longue ; car autrement elle deviendroit mortelle , le *principe de vie* ne pouvant absolument subsister , s'il n'a toujours un peu d'humidité pour l'entretenir ; & cette humidité ne peut provenir que de l'action des racines. Les fleurs , les feuilles & les fruits , qui sont toutes parties délicates & passagères , ont beaucoup plus besoin d'un perpétuel secours de sève pour se maintenir dans leur être & dans leur beauté , que non

pas les oignons & les autres parties de l'arbre , qui , étant plus solides & plus matérielles , se conservent aussi un assez long - tems en vie , quoique les racines ne fassent aucune action qui leur soit avantageuse. La sève qui se prépare par les racines , monte aux parties supérieures de l'arbre ; mais elle ne les allonge pas toutes en même tems. Quelquefois elle ne fait au plus que les fortifier imperceptiblement , les grossir & les mettre en état de faire de plus beaux jets , d'abord que la sève montante en plus grande abondance , se trouve suffisante pour faire les allongemens , ainsi qu'on le remarque assez souvent à certains redoublemens de sève qui se font dans les solstices & équinoxes d'été. C'est ce *principe de vie* qui , étant uni & animé comme il doit être , sert aussi en même tems à animer , à encourager , & à donner la vigueur à ces racines , de manière que leur action forte ou foible dépend entièrement du mouvement ou de l'impression forte ou foible qui leur vient de la part de ce principe ; & comme le fonds de vigueur ou d'activité , qui est dans ce principe , n'est pas infini , mais proportionné à la nature de l'arbre qu'il fait vivre , il se partage nécessairement dans toutes les racines qui en dépendent & qu'il doit faire agir. Il les anime toutes selon l'étendue de son pouvoir , & elles sont autant d'instrumens qui lui sont nécessaires pour faire sa fonction.

VEGETAUX ; c'est ainsi qu'on appelle généralement tous les arbres & toutes les plantes , dont le mouvement circulaire est nommé *végétation*.

VEGETER , signifie , prendre nourriture & accroissement par la racine. Il ne se dit que des arbres & des plantes.

VEILLOTE, c'est un petit tas de foin qu'on a ramassé avec la fourche, quand il est fané, & qu'on laisse encore quelque tems sur le pré, en attendant qu'on en fasse de grosses meules, ou qu'on l'enleve. Il faut douze ou quinze *veillottes* pour en faire une charettée.

VELI, mot italien, & qu'on donne aux crêpons de Boulogne, que les Européens portent à Smyrne.

VELIN, parchemin plus blanc & plus fin que le parchemin ordinaire. Voyez *Parchemin*.

VELOURS, qu'on prononce très-souvent *veloux*, étoffe, pour l'ordinaire toute de soie, dont le côté de l'endroit présente un poil épais, court & très-doux, & celui de l'envers un tissu ferme & serré. Cette étoffe qui, sans contredit, est une des plus riches & des plus belles qu'ait produit l'invention du fabriquant, a eu le sort de toutes les autres productions de l'imagination des hommes, c'est-à-dire, qu'elle a dû sa découverte au hasard; qu'elle a resté long-tems dans son état primitif, & qu'enfin il a fallu des siècles entiers pour la porter à ce point de perfection où elle est aujourd'hui. On n'avoit employé jusqu'à présent que la soie pour faire des *velours*. Depuis quelques années, on fait usage du coton; le velouté qu'il présente n'est pas aussi doux & aussi brillant que celui de la soie, mais il est d'un assez bon usé (cela dépend de la teinture). Il y a une manufacture royale de ces *velours* de coton, établie à Rouen.

VELOUTÉ, ouvrage fait à la façon des velours; le *velouté* d'un ruban, d'un passe-ment, d'un foulard & d'un gilet, est la soie ou la laine qui est coupée comme au velours. . . . *Velouté* est aussi un terme de jouail-

trouvent foncées. On s'en sert dans le même sens, en parlant d'un vin qui a une couleur chargée & belle.

VELTE, instrument qui sert à jauger & à mesurer les tonneaux; c'est une espèce de jaune en usage dans quelques villes ou provinces de France, comme en Guienne, à Bourdeaux, dans l'isle de Rhé, & dans quelques pays étrangers, comme à Amsterdam, Rotterdam, Lubeck, Hambourg, &c. Dans quelques endroits, on l'appelle *verle*; dans d'autres, *verte*, *viertel*, dans d'autres, *verge*, &c... *Velte*, est aussi une mesure pour les liquides, particulièrement pour les eaux-de-vie, & dont les noms varient autant que la *verte* à jauger. Cette mesure contient trois pots, le pot deux pintes, & la pinte pèse à peu-près deux livres & demie, poids de marc.

VENAISON, chair de gibier. Il y a la haute & la basse *venaison*; la première se dit du cerf, sanglier, & autres grosses bêtes qu'on chasse; & l'autre des lièvres, levrauts, &c *Venaison*, c'est la graisse du cerf, qu'on appelle de même aux autres bêtes; c'est le tems où il est meilleur à manger, & où on le force plus aisément; ce sont les cerfs de dix cors, & les vieux qui en ont le plus.

VENDANGE, récolte de vin. *Vendange* signifie aussi le raisin & le vin qui en est sorti. . . *Vendange*, se dit encore de la saison où on fait la récolte, & de l'action de cueillir & de pressurer le raisin.

Quand les *vendanges* approchent, il faut songer à préparer ses cuves, voir si elles sont en état de contenir en sûreté la *vendange* qu'on y veut mettre, & faire provision de tonneaux bien reliés de cercles. Il faut avoir des *tines* prêtes à porter du moût, avoir soin que les pressoirs soient en état, que les cel-

liers soient tenus proprement , & que les caves , vuides de toutes ordures , soient prêtes à y recevoir le vin qu'on y veut mettre. Il faut faire provision de *paniers à vendanger* , dont il y en aura un qui servira de couleur au pressoir : si on veut transporter les raisins entiers , de la vigne , dans la cuve , on aura une charrette faite exprès , c'est-à-dire , accommodée en guise d'un tombereau , avec des claies qui le fermeront. C'est la coutume en bien des endroits , de se servir de cette sorte de voiture pour transporter les raisins. Il est bon d'avoir quelques *aignoires* ou *cuveaux* , ainsi appelés en certains lieux. Ces sortes de vaisseaux sont fort commodes. On n'oubliera pas les serpettes pour cueillir le raisin , ni les pelles & les rateaux nécessaires pour le pressoir & les cuves. On aura aussi des hottes pour y porter la *vendange*. Les règles les plus certaines pour faire les *vendanges* sont lorsque les raisins sont mûrs , ce qui arrive le plus souvent en Septembre , & quelquefois en Octobre , suivant les climats où les vignes sont situées , comme , par exemple , les contrées qui approchent le plus du midi , donnent leurs raisins mûrs bien plutôt que celles qui sont au septentrion , ainsi du reste. Pour juger sûrement qu'un raisin est parvenu en sa juste maturité , nous en considérons d'abord la couleur , soit qu'il soit noir ou blanc , puis on le goûte ; & quand on sent qu'il est tems de le cueillir , on se met en devoir de le faire. Heureux quand , dans cette saison , les jours sont beaux ; car quand l'automne est pluvieuse , il n'y a rien de plus désolant que la *vendange*. Il y a des pays où l'on commence par vendanger le raisin noir , & d'autres où l'on *vendange* le tout pêle mêle. Dans les pays chauds ,

on commence par cueillir le raisin destiné pour faire du vin , & on cueille après celui qu'on destine pour manger. Il arrive quelquefois dans le tems des *vendanges* , quoiqu'elles soient belles , que , le matin , lorsqu'on est aux vignes , il s'élève des brouillards épais qui mouillent tout le raisin. Pour lors il faut attendre que le soleil ait dissipé cette grande rosée ; & pendant ce tems-là , on fait déjeuner les vendangeurs. Ceux qui se piquent de faire de bon vin , ne mêlent point les bons raisins avec ceux qui sont de peu de valeur ; ils en font un triage , & se servent des derniers pour faire du petit vin. Ils observent encore , sur-tout dans les années chaudes , lorsque les raisins sont noirs la plupart , d'en ôter beaucoup de grappes , après qu'ils ont été foulés dans le tonneau : on ne sçauroit dire combien cette façon de faire le vin , contribue à sa bonne qualité. Il est des pays où l'on foule la *vendange* dès le pied de la vigne dans le tonneau , & d'autres où on l'apporte dans la cuve pour le fouler. *Vendanger* , c'est cueillir le raisin & en faire du vin. *Vendangeurs* , gens de journée , qui aident à faire la récolte du vin. Il y en a qui coupent le raisin , d'autres qui le hottent , d'autres qui chargent , & d'autres qui pressurent.

VENDEUR , terme générique , qui désigne celui qui vend , cède , & livre à un autre quelque chose , soit contrat , immeubles , meubles , marchandises , &c. pour certain prix convenu entr'eux. Voyez *Vente*.

VENDEUR , en fait de marchandise , ne se dit guères que de ceux qui vendent de menues denrées ; encore ne s'en sert-on volontiers qu'en parlant des femmes : on dit , une *vendeuse de fruits* , d'alumettes , &c.

VENDEUR, officier établi, par le roi, pour la vente qui se fait, à Paris, de certaines marchandises. Ces officiers ont le titre de jurés, & prêtent serment à leur réception. Les principaux jurés-vendeurs de cette capitale sont les vendeurs de vin, les vendeurs de cuirs, les vendeurs de marée ou de poissons de mer, & les vendeurs de volaille. Ils sont établis pour payer comptant, aux marchands forains, les sommes à quoi se montent leurs marchandises, après qu'ils sont convenus du prix avec l'acheteur, sauf à eux de s'en faire ensuite payer par lesdits acheteurs.

VENDRE; c'est, en général, transporter à un autre la propriété d'une chose qui nous appartient, moyennant un certain prix, ou, pour mieux dire, c'est changer une chose que l'on a en sa possession, contre une autre appartenante à une autre personne. *Vendre en gros*, c'est vendre des marchandises en balles, à grosses, à douzaines, suivant leurs espèces. . . . *Vendre en détail*, c'est, au contraire, ne vendre que par petites parties comme à la pièce, à la livre, à la demi-livre, à la demi-aune, &c. . . *Vendre comptant*, c'est recevoir l'argent dans le moment qu'on livre la marchandise. Cette façon est assurément la plus sûre & la plus lucrative : on ne court aucun risque vis-à-vis des débiteurs. . . *Vendre au comptant*, ou *pour comptant*. Il semble d'abord que ce soit la même chose que *vendre comptant*; il s'y trouve cependant une différence assez considérable; car un marchand qui vend pour comptant, accorde ordinairement deux à trois mois de crédit; cette façon de vendre est sur-tout en usage à Lyon, où l'on ne se paye réciproquement entre marchands qu'à l'échéance des payemens; ainsi, par exemple, un

fabriquant qui vend, au commencement du mois de Juillet, une partie d'étoffes pour comptant, n'en reçoit le paiement qu'à la fin de Septembre suivant, en billets, ou les trois premiers jours d'Octobre en espèces. . . *Vendre à crédit*, ou à *terme*, c'est convenir entre l'acheteur & le vendeur d'un certain tems pour le paiement. Les termes de crédit sont fixés ordinairement suivant le genre des marchandises. . . *Vendre partie comptant & partie à crédit*, c'est recevoir, dans le moment de la livraison, une partie du prix de la marchandise vendue, & accorder un terme pour le surplus. . . . *Vendre à crédit pour un tems*, à *charge d'escompte*, ou à *tant pour cent par mois pour le prompt paiement*, c'est un accord par lequel le vendeur s'engage à diminuer un tant sur le prix de ce qu'il a vendu, dans le cas que l'acheteur le paye avant le tems convenu, & cela, à proportion de ce qui en restera à solder, à compter du jour que le paiement doit être fait; cette condition doit toujours être stipulée sur la facture. . . . *Vendre à profit*, c'est vendre à tant pour cent de bénéfice, en exhibant à l'acheteur ses livres & sa facture. . . . *Vendre de foire en foire*; c'est vendre, par exemple, dans le tems de la foire pour ne recevoir le paiement qu'à la foire suivante du même endroit. Toutes les ventes qui se font en foires, se font presque toutes de même. . . . *Vendre pour son compte*, c'est le faire à ses périls & risques, c'est-à-dire, jouir du bénéfice, ou esuyer la perte qui peuvent résulter de la vente. . . . *Vendre par commission*, c'est vendre pour le compte d'un autre, moyennant un certain droit qu'on appelle *commission*. . . . *Vendre, partie en argent & partie en troc*, c'est céder des

Marchandises, à condition d'en recevoir partie en espèces ou en bons effets négociables, & l'autre partie en marchandises convenables, & dont on est d'accord pour le prix.

VENER; c'est la même chose que chasser. On dit qu'à force de *véner* une bête, sa peau en devient plus tendre.

VENERIE, art de chasser le gibier, qui se pratique sur la bête à poil, & à force de courre, avec équipages de meutes de chiens courans, & de piqueurs.

VENEUR, celui qui conduit la chasse & les chiens, qui quête, qui détourne, qui lance la bête, qui laisse courre, qui la suit.

VENISE; nom qu'on donne à certaines espèces de linges ouverts ou damassés, dont l'invention vient de Venise, & qu'on a imités dans tous les pays où il se fait des toiles.

VENT; un oiseau va vaut - le-vent, quand il a la queue ou le balai au vent, qu'il va contre le vent, ou qu'il a le bec au vent. On dit aussi, aller l'aile au vent; ce qui signifie, aller à côté du vent. On dit aussi, bander au vent, quand l'oiseau se tient sur les chiens, faisant la cer-cerelle. *Tenir bec au vent*, est un terme dont on se sert, quand l'oiseau chevauche le vent, lorsqu'il y résiste sans tourner la queue. On appelle *vent léger*, celui qui est favorable à la chasse, qui n'est point trop fort, mais doux & gracieux. On nomme *vent clair*, celui qui souffle, lorsque le tems est serrein. On dit, *prendre le haut du vent*, c'est voler au-dessus.

VENTE, convention par laquelle l'un s'oblige à livrer une chose, & l'autre à la payer. Il y a deux sortes de *vente*, l'une regarde les marchandises & autres effets mobiliers, & l'autre concerne les choses immobilières, la manie générale d'avoir des *vers*

comme maisons, terres, charges, &c. *Vente*: on donne encore ce nom aux tems qu'indiquent les compagnies de commerce pour vendre les marchandises que leurs vaisseaux ont rapportées des Indes, de la Chine, &c. On dit en ce sens, *la vente de l'Orient s'ouvre tel jour d'un tel mois. Il y a eu cette année deux ventes à Amsterdam*, &c.

VENTE, (Journal ou brouillard de) livre particulier où les négocians n'écrivent que les *ventes* qu'ils font à crédit, en ayant un autre pour les achats, pour la caisse, &c. Le brouillard & le journal sont préférables pour plusieurs raisons. Voyez *Livres*.

VENTE, signifie encore une coupe de bois d'une certaine quantité d'arpens, qui se fait tous les ans dans une forêt.

VENTIERE; c'est une partie du harnois du cheval de trait, fait d'une longe de cuir qui empêche que le harnois ne tombe, & qui passe sous le ventre.

VENTOLIER, terme de fauconnerie, se dit d'un oiseau qui se plaît au vent, qui s'y laisse quelquefois emporter, ce qui le fait perdre. On appelle aussi un bon oiseau *ventolier*, celui qui résiste au vent le plus violent, & qui le chevauche sans tourner la queue.

VER à soie; Chenille qui produit la soie, qui s'enferme dans son cocon, & qui en sort en papillon. De toutes les différentes façons de faire éclore la graine des *vers à soie*, la plus saine & pourtant la seule inusitée parmi nous, est d'en laisser le soin à la température de l'air, par le retour de la belle saison. Les autres moyens sont contraires à la délicatesse de cet insecte, & n'ont d'autre mérite que de seconder

à *soie* hâtifs ; manie dont on devroit être défabusé par l'embarras où l'on se trouve lorsqu'étant éclos, il survient des gelées qui brûlent les feuilles naissantes des mûriers, ce qui arrive presque toutes les années vers le milieu du printemps. Toute la petite famille est alors réduite à jeûner pendant quelques jours, en attendant que les mûriers repoussent. Cette abstinence forcée affoiblit les *vers à soie*, & retarde leurs opérations.

VERD, couleur naturelle des plantes, des herbes, de certaines pierres précieuses, de quelques marbres, &c. Les teinturiers font tous les verds différens, par le mélange de deux couleurs qu'on appelle *simples* ou *primitives* ; ce sont le *jaune* & le *bleu* ; & c'est par la diminution ou l'augmentation de l'une ou de l'autre de ces couleurs, que se font les différentes gradations des *verds*.

VERDIR, se dit parmi les teintures, des bleus de mauvaise teinture, dont la couleur n'est pas assurée.

VERGE ; mesure des longueurs dont on se sert en Angleterre pour mesurer les étoffes. C'est proprement l'aune du pays qu'on nomme, quelquefois *yard*. Il faut cent vingt-huit verges & demie de cette mesure pour faire cent aunes de Paris ; & cent verges ne font que 77 aunes & trois quarts de Paris.

VERGE ; mesure pour les liquides, & sur-tout pour les eaux-de-vie, en usage à Bordeaux & à Bayonne où les eaux-de-vie se vendent à la mesure de trente-deux verges. A Amsterdam, elles s'y vendent aussi sur le pied de trente verges ou viertels estimés peser quatorze livres, poids de marc ; cette mesure est aussi en usage dans d'autres endroits, mais sous des dénominations différentes, telles

que celles de *verles*, de *veltes*, &c. Voyez ces mots.

VERGE ; ou BRANCHE, ou FLEAU, c'est la partie de la balance romaine, sur laquelle sont marquées les divisions de poids ; d'un côté est ce qu'on appelle le *fort*, & de l'autre ce qu'on nomme le *foible* *Verge* se dit encore d'une certaine espèce de fer réduite en morceaux longs & ronds, & qu'on emploie à faire des tringles, des clefs, des pitons, &c. On l'appelle *fer en verges*.

VERGE DE HUAU, est une baguette un peu longue, garnie de quatre petits piquets, auxquelles on attache les ailes d'un milan, dit *huau*.

VERGE DE MEUTE, n'est autre chose qu'une baguette garnie de trois piquets avec des ficelles, auxquelles on attache un oiseau vivant, qui étant lié, s'appelle *meute*.

VERGEAGE ; mesurage des étoffes, des toiles, &c. avec la verge. C'est aussi le jaugeage des tonneaux, barriques, &c. qui contiennent des liqueurs que l'on vend à la verge.

VERGER ; lieu planté d'arbres fruitiers à plein vent. Un *verger* est fort nécessaire dans une maison de campagne ; on en tire du profit quand il est bien cultivé & bien garni d'arbres, & ce *verger* souvent sert à deux fins. Il donne du fruit & de l'herbe pour la nourriture des bestiaux ; l'on en fait une petite pâture, où l'on met paître des veaux, quand on les sèvre. Il y a deux manières de planter un *verger*, dit *Bradeley* ; l'une est de le faire produire tout en fruits, l'autre de planter les arbres un peu éloignés, afin de garnir d'autres plantes les distances qui séparent les arbres.

VERGETTE ; instrument qui

sert à ôter la poussière de dessus les meubles, vêtemens, &c. Il se fait des *vergettes* de trois sortes de matières, sçavoir avec la bruyere qui est une espèce d'arbrisseau dont les petits rameaux sont extrêmement flexibles, il en vient beaucoup d'Italie; avec du chien-dont, plante très-commune, & dont la meilleure vient de Provence; & enfin avec du poil ou soie de porc ou de sanglier, dont la plus grande partie vient de Moscovie, d'Allemagne, du Danemarck, &c.

VERGETTIER; ouvrier qui fait des vergettes, ou marchand qui les vend. La communauté des maîtres *vergettiers* de Paris est très-ancienne. Leurs statuts qui sont de 1485, dressés & registrés au greffe du Châtelet, sous le règne de Charles VIII, en rappellent d'autres encore plus anciens. Leurs nouveaux statuts ont été confirmés & autorisés par lettres-patentes de Louis XIV, du mois de Septembre 1659. Le tems d'apprentissage est de trois années, & chaque maître ne peut obliger qu'un seul apprentif dans l'espace de dix années.

VERJAGE; défaut qui se trouve très-souvent dans les étoffes de soie unies, dans celles de laine & même dans les toiles, & qui provient de ce que la chaîne ou la trame ne sont pas d'une égale grosseur. Le *verjage* raje la pièce dans toute sa longueur, si la faute vient de la chaîne; & seulement en quelques endroits en largeur, si elle provient de la trame. Le *verjage* peut aussi venir d'un défaut de teinture. Par règlement du 11 Août 1670, concernant le commerce des étoffes de soie & de laine des marchands d'Orléans, il est dit que les marchands qui auront vendu des draps ou serges en gros ou en détail, auxquelles il

se trouvera des *tares* ou *verjages*, seront tenus de les reprendre toutes coupées, si elles ne sont marquées avec une ou plusieurs ficelles, pour en faire connoître les endroits défectueux.

VERJUS; jus d'un gros raisin qui croît sur les treilles. Pour faire de bon *verjus*, on ne se sert ordinairement que de trois sortes de raisins, sçavoir du gouais, du farineau ou du bourdelois. Il faut que ces raisins ne soient pas cueillis trop mûrs; il doit avoir un certain acide, sans lequel il n'est pas bon. Le *verjus* trop mûr est sujet à se tourner en eau, il ne doit pas aussi être trop verd, il y a un juste milieu à prendre. Quant à la maniere de le faire, on se sert de pressoirs fait exprès pour cela; & pour entretenir longtemps le *verjus* en bon état, il n'y a qu'à en tenir toujours les tonneaux bien bouchés; quelques-uns y mettent du sel, cela ne peut qu'y bien faire. Il y a le *verjus* de grain, qui est le raisin, lorsqu'il n'est pas encore mûr. Le bourdelois même, dans sa plus grande maturité, conserve un acide qui empêche qu'on n'en puisse faire du vin. Quand il est bien mûr, on en fait des confitures; mais son plus grand usage est d'en tirer, avant sa parfaite maturité cette liqueur qu'on nomme *verjus*, & qui sert dans les cuisines, & pour la préparation de quelques remèdes. Les Hollandois, les Anglois, &c. en tirent beaucoup de France.

VERMEIL, terme de doreur en détrempe, c'est une composition faite de gomme-gutte, de vermillon & d'un peu de bleu rouge, mêlés & broyés avec du vernis de Venise & de l'huile de térébenthine. On le fait quelquefois avec la seule lacque fine, ou le seul sang de dragon, appli-

qués en détrempe , ou même à l'eau seule. Les doreurs s'en servent pour donner un éclat d'orfèverie à leurs ouvrages ; & c'est la dernière façon qu'ils leur donnent.

VERMEIL doré, se dit parmi les orfèvres des ouvrages d'argent qu'ils dorent au feu avec de l'or amalgamé ; on le dit aussi du cuivre doré à la manière de l'argent.

VERMEILLE ; espèce de grenat d'un rouge cramoisi ou noirâtre , extrêmement chargé , & qui n'est pas beaucoup recherché. La grande vermeille se vend cependant assez chère , parce qu'elle est rare. Pour lui donner plus d'éclat , on la creuse en dessous , ainsi que les grenats d'une certaine grosseur. On trouve des *vermeilles* en France , en Bohême & en Italie.

VERMICELLI ; pâte faite avec de la farine de riz , ou avec la fleur de la farine de froment.

VERMILLER, terme de chasse , qui se dit des sangliers , lorsqu'ils cherchent les vers de la terre , & qu'ils la remuent avec le grouin pour les trouver.

VERMILLON ; couleur rouge , très-vive & très-belle , dont on distingue deux espèces , l'une naturelle , & l'autre artificielle. La naturelle se trouve , pour l'ordinaire , en quelques mines d'argent , en forme de sable rouge , qu'on prépare par plusieurs lotions & coccions. L'artificielle se fait avec le cinnabre minéral , broyé avec de l'eau-de-vie & de l'urine , & ensuite séché. On en fait aussi avec du plomb brûlé & lavé , ou avec de la ceruse poussée au feu. Presque tout le vermillon qui se consomme en France vient de Hollande ; il y en a du rouge & du pâle , qui , dans le fond , n'est que la même matière , mais préparé différem-

ment. Plus le cinabre est broyé , plus la couleur du *vermillon* est fine & pâle. Le *vermillon* sert aux peintres en huile & en mignature ; l'on en fait aussi le rouge avec lequel il plaît aujourd'hui à toutes les femmes de se déguiser. Il faut choisir le *vermillon* bien broyé , sec point terreux , bien pur & bien net.

VERMILLONNER, terme de chasse , qui se dit du bléreau , quand il cherche des vers pour pâturer ; c'est la même chose que *vermiller*.

VERMOULU , bois qui est mangé de vers , qui est cassant & de nulle valeur.

VERNI ; matière ou liqueur olagineuse , visqueuse & luisante , dont se servent les peintres , les doreurs & autres ouvriers. On connoît plusieurs compositions , auxquelles on donne le nom de *vern*. Les épiciers ou droguistes en vendent de six sortes , savoir , le *vern* siccatif qui est fait avec de l'huile d'aspic , de la térébenthine & du sandaraque fondus & mêlés ensemble ; le *vern* blanc ou *vern* de Venise , qui est composé avec de l'huile de térébenthine , de la térébenthine fine & du mastic ; le *vern* à l'esprit de vin , fait avec du sandaraque , du rabé blanc , de la gomme élémi & du mastic ; le *vern* doré , composé avec de l'huile de lin , du sandaraque , de l'aloës , de la gomme gutte & de la litharge d'or . . . Le *vern* à la bronze , ou de la Chine , où entrent la gomme-laque , la colophane , le mastic en larmes & l'esprit-de-vin ; enfin le *vern* commun , qui n'est que la térébenthine commune , fondue avec de l'huile de térébenthine . . . Le *Vernis* d'imprimeurs n'est autre chose qu'une composition d'huile de noix ou de lin , cuite séparé-

ment, & incorporée ensuite l'un de la *véronique* à la manière du thé. On l'appelle *herbes aux-iadres*. d'imprimerie, en la broyant avec du noir de fumée *Vernis*, c'est aussi une espèce de couleur brillante dont on enduit les ouvrages de poterie & de faïence. Ceux de terre se vernissent avec le plomb, & ceux de faïence avec la potée. Voyez *Potier de terre* *Vernis* : les maîtres

écrivains donnent quelquefois ce nom au sandaraque réduit en poudre, & dont ils se servent pour frotter le papier sur lequel ils veulent faire des pièces d'écritures. On en met aussi sur les ratures que l'on est quelquefois obligé de faire, à ce qui empêche l'encre d'imbiber le papier : la raclure de peau vaut mieux pour cette dernière opération, parce qu'elle ne roussit pas le papier, ainsi que fait le sandaraque . . . *Vernis* de la Chine, gomme-résine ou composition, dont sont enduits tous les différens ouvrages qui viennent de ce pays.

VERONIQUE ; sorte de plante dont il y a plusieurs espèces. Celle qu'on appelle *véronique mâle vulgaire*, pousse des tiges grêles & rondes, velues & rempantes. Ses feuilles naissent opposées l'une à l'autre le long des tiges, velues, dentelées en leurs bords, semblables à celles du prunier, d'un goût aigre & amer. Ses fleurs sont des rosettes de quatre quartiers, de couleur bleuâtre ; elles sortent en manière d'épi des aisselles des feuilles. Lorsque ses fleurs sont passées, il leur succède à chacune un fruit partagé en deux bourses qui contiennent des semences menues, rondes & noirâtres. Cette plante est vulnérable, diurétique, propre pour purifier le sang, pour débarrasser le poumon chargé de matières gluantes & pour les maladies de la peau. On se sert

de la *véronique* à la manière du thé. On l'appelle *herbes aux-iadres*. Il y a aussi une *véronique* femelle, qui a les feuillés plus larges & velues ; qui fleurit jaune & sert aux mêmes usages. L'une & l'autre plante croissent dans les lieux incultes & sauvages. Elles fleurissent en Juin & Juillet.

VERRAT ; porc qui n'est point châtré, qui est le mâle de la truie ; si on souhaite l'avoir beau, on en choisira un dont le corps sera court & ramassé, la tête grosse, le groin long, les oreilles grandes & pendantes, les jambes courtes & grosses. Un *verrat* n'est bon à souler la truie, que depuis un an jusqu'à cinq.

VERRE ; matière fragile & transparente, qui se fait avec les sels alkalis que donnent le bois, le varech, la soude mêlée avec des sables mis en fusion sur un grand feu. C'est avec cette matière que l'on forme les phioles, bocaux, retortes & autres ustensiles d'apothicaires & de chymistes ; les cristaux artificiels, les bouteilles de gros verre, de verre fin, les verres à boire & le verre en plat, qu'on distingue en verre commun & en verre blanc. Le premier s'emploie principalement pour les vitres des bâtimens ordinaires, & le second pour couvrir des desseins, des estampes, &c. Ces deux dernières espèces se vendent à Paris à la somme, ou au panier composé de vingt-quatre plats.

VERRERIE ; ce mot a différentes significations : tantôt il désigne l'endroit où l'on fait le verre, & tantôt il signifie l'art de le faire.

VERRIER ; marchand qui vend des verres & autres ouvrages de verrerie. La communauté des maîtres verriers, couvreurs de flacons, &c. de Paris n'est pas des plus anciennes. Les plus an-

ciens statuts font du 20 Mars 1600; ils lui furent accordés par Henri IV, & vérifiés en parlement le 12 Mai suivant. Les nouveaux réglemens de cette communauté font du 10 Décembre 1658. Ils contiennent trente articles, par le quatrième desquels le tems d'apprentissage est fixé à quatre années, & celui de compagnonage à deux. Cette communauté a été depuis unie à celle des émailleurs, par arrêt du conseil de l'année 1706.

VERROTERIE, *Razade* ou *Rassade*; menus grains de verre de différentes grosseurs & couleurs, percés par le milieu pour pouvoir être enfilés commodément. Cette espèce de marchandise est très-propre pour le commerce des côtes d'Afrique, sur-tout pour le Sénégal, les côtes de Guinée, & le royaume de Congo, depuis le Cap-vert jusqu'au Cap de bonne Espérance.

VERSINE; mesure pour les grains, en usage dans quelques endroits de la Savoie. La *versine* de froment pèse ordinairement quarante-deux livres, poids de marc.

VERTEL; mesure pour les grains, en usage à Anvers. Il en faut trente-deux & demi pour faire dix-neuf septiers de Paris.

VERTIGES; étourdissemens qui prennent aux chevaux, & qui leur ôtent tellement l'usage des sens, qu'ils sont presque sans connoissance; & même les fait chanceler & tomber, de manière quelquefois qu'ils se donnent de la tête contre les murs. Pour remédier à cette maladie, il faut saigner le cheval des flancs & du plat des cuisses, ensuite lui donner un lavement avec deux pintes de vin émétique tiède, & un quarteron d'onguent populéum; puis on le laisse en repos pendant quelque tems. Il faut souvent réitérer les

lavemens que voici, après lui avoir donné le premier. Il se fait avec cinq chopines de bierre, ou moitié même dose, moitié vin, moitié eau, deux onces de scories en poudre fine; faites bouillir cela cinq ou six gros bouillons, & y ajoutez un quarteron d'onguent rosat, puis donnez le tout tiède en lavement: on lui frotte les jambes avec de bons bouchons mouillés d'eau tiède pour faire révulsion; on le nourrit de son, & on le promene de tems en tems dans un lieu où le soleil ne donne point. Si, la fièvre ne survient pas avec ce *vertige*, le cheval en échappe. Si après les remèdes ci-dessus, le *vertige* ne cesse point, donnez au cheval une once de thériaque, ou d'orviétan délayé dans une pinte d'eau composée avec scorfonnere, buglose, chardon béni, ou reine des prés; & ayant pris ce remède, vous donnerez au cheval ce lavement en cette manière. Vous ferez une décoction d'herbes émollientes; vous y mêlerez deux onces de polycreste, & autant de thériaque, ou orviétan; délayez le tout ensemble dans deux pintes de votre décoction, & le donnez tiède au cheval.

VERVEINE; plante qui pousse plusieurs tiges à la hauteur d'un pied & demi, solides & rameuses. Ses feuilles sont oblongues, ridées, découpées profondément, rangées par paires, d'espace en espace, le long des tiges. Ses fleurs sont en gueule, petites, de couleur bleue, disposées dans de longs épis. Chaque fleur est évasée par le haut, & découpée en cinq parties égale. Lorsqu'elle est passée, il lui succède une capsule qui renferme quatre semences jointes ensemble, grêles & oblongues. Sa racine est moins grosse que le petit doigt, fibreuse & un peu amère. Cette plante est vulnérable, apéritive, propre pour les pâles cou-

Yeurs & pour l'hydropisie. Il y a plusieurs autres espèces de *verveine*. Il y en a une qui a les feuilles pointues, semblable à celles de la grande ortie. Cette plante croît dans les lieux incultes, comme auprès des haies & des murailles, & le long des chemins.

VERVELLE ; c'est une espèce de petit anneau, ou plaque qu'on attache au pied de l'oiseau de proie, où il y a une empreinte des armes du seigneur à qui il appartient.

VERVEUX ; filet à prendre du poisson. C'est une masse de fil soutenue par plusieurs baguettes de petit bois... *Verveux*. On donne aussi ce nom à des paniers d'osier dont les marchands fruitiers se servent pour apporter leurs fruits à Paris. C'est une espèce de mannequin.

VESCE ; plante qui pousse des tiges à la hauteur d'un pied & demi, ou plus hautes, anguleuses, cannelées & creuses; les feuilles sont composées de dix ou douze paires de feuilles oblongues, étroites, velues, s'élargissant vers leur extrémité, rangées sur une côte, terminées par une main qui l'attache aux plantes voisines. Sa fleur est légumineuse, de couleur purpurine ou bleuâtre. Lorsqu'elle est passée, il lui succède une gousse velue, composée de deux cosses remplies de semences presque rondes & noires. On cultive cette plante dans les champs. On se sert de sa semence pour nourrir les pigeons ; on en donne aussi avec de l'avoine aux chevaux. Il y a plusieurs autres espèces de *vesce*. Le fourrage de la *vesce* est une des bonnes nourritures qu'on puisse donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, soit en verd, ou fané & gardé pour l'hiver. Il les engraisse beaucoup & fait avoir abondance

de lait aux vaches. La *vesce* vient aisément dans toutes sortes de terre & elle ne les fatigue point du tout. On peut même y mettre des poids & autres légumes, quand la *vesce* est dépouillée ; mais il ne faut pas la semer auprès de la vigne, verser ou plant que l'on veuille conserver, parce que la *vesce* attire à soi toute la nourriture des plantes voisines, quoiqu'elle engraisse plutôt un fonds que de l'user. On en met environ six boisseaux pour ensemer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge. Elle vient en grande abondance dans les terres grasses & meubles ; mais on ne s'avise guères d'en mettre dans les meilleures terres. Il faut seulement prendre garde que le froid, la rosée & l'humidité sont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vite ; c'est pourquoi on ne doit le semer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du soleil, afin que la chaleur ou le vent puissent dissiper l'humidité. Il n'en faut semer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herse. Quand elle est ainsi semée dans un fonds bien façonné, elle vient sans soin, & il ne la faut point sarcler. Si les années sont sèches, il faut de l'eau à la *vesce* tous les dix ou douze jours, principalement quand la terre est sablonneuse. La graine de la *vesce* est aussi bonne à semer au bout de cinq à six ans que la première année, pourvu qu'on ait eu soin de la faire remuer de tems à autre. Ceux qui sement de l'avoine parmi la *vesce*, doivent les mettre à égale mesure, & les bien mêler. Dans les pays plus chauds que le nôtre, comme le Languedoc, la Provence & l'Italie, on fait deux récoltes de *vesce*, & il y a deux tems différens pour la semer ; le premier est vers la mi-Septembre, & c'est

seulement pour avoir du fourrage : on y met sept boisseaux de *vesce* par arpens. La seconde semaille se fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que six boisseaux pour arpent, & c'est pour avoir de la graine, soit pour nourrir les pigeons, soit pour un autre usage.

VESERONE, espèce de *vesce* sauvage qui croît dans la campagne, sans semer; sa feuille est plus grande & plus épaisse que celle de la *vesce domestique*, mais mince, sa graine est aussi plus grosse, sa tige quarrée, ses fleurs rougeâtres, ses gousses plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles. Elles en forment trois ou quatre grains noir, assez petits.

VESOU, suc des cannes à sucre, avant que d'avoir été réduites en syrop. Voyez *sucre*.

VEULE : ce nom est quelquefois donné aux castors secs, aux castors maigres, aux castors d'été.

VIANDE de boucherie, ce terme générique comprend les chairs de bœufs, vaches, moutons, &c. dont les bouchers font commerce.

VIANDER : en terme de vénerie, se dit des cerfs qui vont à la pâture. Un cerf, *viande de couche*, quand il est si las, qu'il ne peut plus se tenir debout pour brouter; & *Viandise*, en terme de chasse, ce sont les pâtures de toutes les bêtes fauves.

VICE-CONSUL ; consul en second, ou officier qui fait les fonctions de consul. Dans plusieurs Echelles du Levant, les nations Européennes n'y entretiennent que des *vice-consuls* ; mais, pour l'ordinaire, ils rendent compte aux consuls les plus voisins.

VICIÉ, *vicie* : ce terme générique dans le commerce, désigne des étoffes ou des marchandises qui ont des défauts ou des tares.

VICTOIRE DE MAITRE ; nom que Morin donne à un œillet d'un

très-beau pourpre sur un fin blanc. Ses panaches sont gros ; il fleurit très-bien, & ne creve point, en lui laissant cinq boutons . . . Le même fleuriste donne le nom de *vicieux* à un œillet incarnat, appelé par les uns *flamboyant*, par d'autres *incarnat à doubles feuilles*, & par quelques-uns *petit sauvage*. C'est un incarnat vif sur un fin blanc, tracé de gros panaches de pièces emportées ; mais sa fleur est plate, n'étant pas garnie de beaucoup de feuilles, cependant large. Sa plante est robuste & son feuillage, assez particulier, étant fort court, & fait en forme de petit cyprès ; il ne creve pas, & il ne lui faut que quatre boutons . . . Le même Morin donne le nom de *vicieuse* à une anémone qui a ses feuilles couleur de chair, mêlées d'incarnat, & sa peluche feuille morte & incarnat.

VICTUAILLE ; en terme de commerce de mer, ce sont les vivres qu'on embarque dans un vaisseau ; & celui qui est chargé de faire ces fournitures, est nommé *vicuailler*.

VIDELLE : les pâtisseries donnent ce nom à un instrument de métal composé d'une roulette & d'un manche dont ils se servent pour découper leurs pâtes.

VIERGE : nom que les ciriers donnent à la cire telle qu'elle sort de la ruche . . . L'huile vierge est celle qui a coulé naturellement sans être chauffée ni pressurée . . . *Métaux vierges*, ce sont ceux qui n'ont point été fondus.

VIERTEL : les Hollandois donnent ce nom à une mesure qui sert à connoître la contenance des tonneaux, & à une mesure dont on se sert à Amsterdam pour la vente des eaux-de-vie.

VIEUX ; c'est ce qui est usé ou ce qui a servi long-tems : on dit, un *vieux habit*, un *vieux chapeau* ;

& une *vieille étoffe*, est celle dont le dessein est ancien & passé . . . Et *vieux style*, est la manière d'ajouter les jours de la façon qu'on le faisoit avant la réforme du calendrier par Grégoire XIII. Voyez *Style*.

VIF-ARGENT, ou *Mercure* : métal ou demi-métal fluide & coulant, de couleur d'argent fort pesant, & néanmoins volatil, pénétrant, se liant & s'amalgamant aisément avec l'or & l'argent, qui se trouve sous des montagnes couvertes de pierres blanches & tendres comme de la chaux. Il y a des mines de *vifargent* en Europe comme en Espagne, en Italie, en Hongrie, & même en France.

VIGANCES, draps grossiers, fabriqués en Languedoc, qui se vendent aux foires d'Anduze, de Pézenas de Béziers, &c.

VIGNE; arbrisseau qui porte le raisin : il est trop commun & trop connu, pour qu'il soit nécessaire d'en faire la description. Nous nous contenterons de dire quelque chose de la terre qui lui convient, de la manière de la planter, de la multiplier, de la tailler & de la labourer. Toutes sortes de terres sont bonnes pour la vigne, mais elle est mieux dans les unes que dans les autres; celle où elle se plaît davantage est une terre pierreuse ou à petits cailloutages, située sur un côteau, tourné au midi ou au levant: il est vrai qu'elle n'y dure pas si long-tems que dans une terre un peu forte, & qui a plus de corps; mais le vin en est bon. Celui qui croît dans les terres grasses & humides, comme celles propres à donner du bled, n'est pas excellent, quelques années chaudes & hâtives qui le puissent survenir. Il ne faut guères élever des vigries sur des côteaux exposés au couchant, quelques uns miers qu'on y mette, parce que le fruit n'y nourrit qu'imparfaitement;

à l'égard des côteaux exposés au nord, il n'y faut jamais planter de vignes, parce qu'on n'y recueilleroit que du verjus.

On plante les vignes de plusieurs manières; les uns prennent une pioche ou une bûche, avec laquelle le long d'un cordeau qu'ils ont tendu dans l'espace de la pièce de terre qu'ils veulent mettre en vigne, ils font une raie de terre d'un bout à l'autre, & ensuite une autre en continuant jusqu'à ce que la terre soit toute tracée. Dans une terre sèche & sablonneuse, on donne deux pieds quatre pouces au plus de distance; & dans une terre plus substantielle, ces raies doivent avoir entr'elles plus de trois pieds. Ces raies étant faites, on creuse un rayon d'un pied & demi en quarré, & autant en profondeur, dont le côté droit a pour borne à droite ligne la moitié de la raie, le long de laquelle on creuse le rayon. Cela fait, on prend deux crosettes ou marcottes; on les pose en biaisant, l'une à un des coins du rayon, & l'autre à l'autre; puis on couvre ces crosettes; on abbat dans le rayon la superficie de la terre voisine, & ce rayon étant rempli on en commence un autre, & on continue ainsi jusqu'à la fin. Cette manière de planter de la planter au pas est de tracer l'alignement, & de creuser grossièrement un trou profond de seize ou dix-sept pouces, qui se termine en se rétrécissant dans le fond, & dont l'entaille du côté, & le long de la raie, est taillée, avec art: on prend ensuite une crosette qu'on met dans ce trou en biaisant, puis mettant le pied dessus, on abbat la terre depuis : ensuite on creuse un autre trou, où on plante une autre crosette, de la même manière qu'on vient de dire, & ainsi du reste jusqu'à la fin de l'alignement. On peut

commencer à planter la vigne au mois de Novembre dans les terres légères & sablonneuses ; & dans les terres fortes , on ne doit commencer qu'à la fin de Février , & lorsque l'eau des terres est un peu retirée.

Pour avoir de bons plants enracinés , il suffit qu'il paroisse à chacun trois ou quatre racines ; & pour qu'ils reprennent heureusement , il faut planter avec soin. On se sert plutôt de *croffettes* pour faire un grand plant de vigne que de *marcottes*. Il y a des pays où ces *croffettes* sont appellées *chapon* , quand il y a du bois de l'année précédente ; & *pouille* quand il n'y a que du bois de l'année.

Rien n'est plus aisé que de marcotter la vigne ; pour y réussir , il faut choisir une branche qui sorte directement de la souche , mais avant que la vigne commence à pousser. On fait en terre un trou de treize à quatorze pouces , dans laquelle on couche doucement cette branche sans l'éclater , de façon que la plus grande partie étant enterrée , l'extrémité d'en-haut en sorte de quatre ou cinq pouces seulement. La partie qui a été enterrée , est celle qui prend racine ; & lorsqu'on est sûr que cette *marcotte* est enracinée , on la sépare de sa souche , au mois de Mars de l'année suivante. On se sert des *marcottes* pour planter ailleurs , & garnir quelques places vuides : on *marcotte* ordinairement les muscats , les chasselas & autres raisins curieux : on multiplie encore la vigne par le moyen des *provins* , ce qui se fait en couchant le sep entièrement dans une fosse que l'on fait au pied , puis on en choisit les sarmens les plus beaux qu'on épluche bien. On les place tout de suite le long du bord de la fosse & ils s'alignent aux autres seps. Cela fait , & tous ces sarmens étant bien

couchés , on les couvre de terre ; & on laisse passer l'extrémité environ à six ou huit pouces de haut ; c'est par les bourgeons qui y sont , qu'on voit le bon ou le mauvais succès de son travail. On peut provigner la vigne depuis la S. Martin jusqu'au commencement du printemps.

Rien n'est plus nécessaire & utile à la vigne que la taille , par la raison que si on ne la tailloit pas , le fruit qu'elle produiroit , n'auroit pas la grosseur ni la qualité de celui dont la taille auroit été faite comme il faut. Il faut en examiner d'abord le plus ou moins de force , afin de la tailler plus ou moins courte. Il ne faut asseoir la taille que sur les beaux sarmens qu'elle a poussés , & le tems de le faire est le mois de Février , ou plutôt , si le tems le permet. La vigne doit être taillée , au moins quinze jours avant qu'elle commence à pousser , tant celle qu'on cultive dans les jardins , que celle qu'on plante dans la campagne. Les premières , sur tout , quand elles sont situées au midi , veulent être taillées plutôt ; il y a des vigneronns qui commencent à tailler leurs vignes avant l'hiver ; il y fait également bon comme après ; mais ils laissent tout de leur longueur les sarmens sur lesquels ils veulent asseoir leurs tailles , sauf , après l'hiver , à les couper comme il faut , cela avance le travail. Quand on taille , on doit laisser deux doigts de bois au-dessus du dernier bourgeon , & faire en sorte que l'entaille soit du côté opposé à ce bourgeon , de peur que les larmes qui sortent de cette entaille ne la noient. Toutes les menues branches qui croissent sur un sep n'y font qu'apporter de la confusion , & il faut les retrancher. En taillant la vigne , on doit ôter du pied les seps de bois inutiles ;

car

tar quand le tronc est bien nettoyé, il est plus aisé à tailler que lorsqu'il ne l'est pas.

La vigne étant taillée & échalladée, on songe à lui donner les labours qui lui conviennent, plus dans les terres fortes que dans les terres legères. Suivant l'usage du pays, le premier labour dans les terres fortes se donne depuis le 10 Mars jusqu'au 10 ou 12 d'Avril, lorsque la terre permet de le faire; & dans les terres sabloneuses & pierreuses, on donne ce premier labour quinze jours plus tard. Le second labour, qu'on appelle *biner*, se donne quand le beau tems le permet, avant que la vigne soit en fleurs, ou on attend qu'elle en soit tout-à-fait dehors. Le troisième labour, qu'on appelle *rebinner* ou *tiercer*, ne se donne que lorsque le verjus est tout formé & des plus gros. Dans les vignes auxquelles on donne quatre labours, il faut commencer plutôt qu'on n'a dit, à donner le premier, & suivre après, selon que la terre l'exige, & que les mauvaises herbes paroissent. Ce n'est pas assez de donner à la vigne le travail dont on vient de parler, il faut encore l'ébourgeonner, la coller, la relever, l'amender, & la rueller. On ne dira rien ici des fumiers qu'il faut y mettre; les différens terroirs décident du fait.

La vigne vierge est ainsi nommée, parce qu'elle vient de Virginie en Amérique. La vigne, qu'on appelle *sauvage*, croît sans culture, aux bords des chemins, & proche des haies. Vigne *poirette* est une espèce de poireau sauvage qui croît dans les vignes, & qui la fait aussi nommer *poireau de chien*. Les payfans la mangent crue en salade, ou en compôte, & pendant toute l'année. Vigne *blanche*. Voyez *Couleuvrée*.

Poire de vigne; nom d'une espèce. Tom. III.

pèce de poire. La *poire de vigne* ou de demoiselle, que mal-à propos on nomme en quelques endroits *petit vin*, est grise, roussâtre, ronde & médiocrement grosse. Elle a la queue extrêmement longue, & mûrit vers la mi-Octobre, qui est le tems que la campagne est la plus fréquentée. Sa chair n'est pas dure; mais elle n'est ni beurrée ni tendre, & encore moins cassante. Elle fait une classe particulière, ayant une manière de chair grasse, gluante & souvent pâteuse.

VIGOGNE, animal quadrupède, de la figure d'une brebis, & de la grandeur d'une chèvre. C'est dans les montagnes du Pérou que cet animal se trouve le plus en abondance. Les Espagnols le nomment *vienna*, d'où, sans doute, nous avons fait le mot *vigogne*. Il ressemble assez aux llamas & à l'Alpagne, deux autres animaux de ces contrées. Outre les services que les Espagnols du Pérou tirent du *Vigogne*, pour le transport, ils en tirent un bénéfice réel & annuel, par la laine qu'ils leur enlèvent chaque année, comme on fait en Europe, aux brebis. Toute cette laine s'envoie en Espagne, d'où elle se répand ensuite dans les autres états. Les Espagnols l'emploient dans leurs manufactures d'étoffes de laine; mais en France, il est défendu d'y en faire entrer: on ne l'emploie uniquement que dans la fabrication des chapeaux, en les mêlant avec des poils de lièvres, &c. On distingue la laine de *vigogne* en trois qualités différentes, sçavoir, la fine, la carmeline ou la bâtarde, & le pelotage; cette dernière est peu estimée, elle vient ordinairement en pelottes.

VILAIN; oiseau *vilain* est celui qui ne suit le gibier que pour la cuisine, qu'on ne peut affaîter, ni dresser, tels que sont les milans

& les corbeaux qui ne combattent que les poulets.

VILEBREQUIN, outil composé de quatre pièces, sçavoir, de la poignée, du fust ou de la manivelle, de la boîte & de la mèche : on s'en sert à percer diverses matières dures, comme le bois, la pierre, le marbre, & même le fer ou le cuivre.

VILLEMARET, tulipe violet-clair, peu de pourpre, & blanc très-vif.

VIN, liqueur qu'on exprime du raisin, en le mettant sous le pressoir, après avoir foulé la vendange. On fait le vin différemment, selon les climats & les liqueurs qu'on veut lui donner. Il y a maniere de bien faire le vin, comme on va le voir.

Pour bien faire le vin gris de perle, il faut mettre la vendange mêlée de raisins noirs & blancs sur le pressoir, aussi-tôt qu'elle est coupée, & ensuite on entonne la liqueur qui en sort : on en emplit presque tout-à-fait les tonneaux, c'est-à-dire, jusqu'à ce que l'on puisse aisément toucher la liqueur avec le doigt. On a soin de le remplir un peu, de deux jours en deux jours, afin de l'obliger de jeter promptement son écume par le dehors. . . . Pour faire du vin clair, il faut le tirer de la cuve trois ou quatre heures après que les raisins y ont été mis pour cuver. Il est propre à boire depuis le mois de Mars jusqu'au 15 ou 20 de celui d'Août. Le vin rouge qui se doit garder plus que les autres, doit aussi être fait différemment : on en foule bien les raisins ; mais pour bien faire, en les foulant dans le tonneau, il faut autant que l'on peut, en ôter la grappe, transporter la vendange dans la cuve, & l'y laisser bouillir & fermenter ; ce bouillonnement dure selon que les

années plus ou moins chaudes le permettent. Il faut encore égrapper la vendange dans la cuve ; car les grappes, dans la fermentation du vin, ne peuvent que lui donner un goût très-désagréable. Quand on juge que le vin a suffisamment cuvé, on le tire pour le porter dans les tonneaux, ou le jeter dans une autre cuve ; ensuite on porte le marc au pressoir pour en tirer le vin, & on l'entonne après ; cette méthode est très-bonne, parce qu'une cuvée de vin en est plus égale, soit en couleur, soit en goût. Ceux qui attendent à tirer le vin de la cuve, lorsque le marc commence à baisser tant soit peu, ôtent au vin la plupart de ses esprits. Un vin trop cuvé est toujours bon à garder, mais dangereux à boire trop tôt. L'usage des rapés est très-utile dans les maisons. Voyez *Rapés*.

Il y a le vin & le vin vieux, le vin dur & de garde, & le vin tendre. On distingue encore les vins, par les pays où ils viennent.

Le meilleur vin d'Italie est celui qui croît au pied du mont Vésuve, & qui est vulgairement appelé *l'achryma Christi*. Il est d'un rouge-vif d'une odeur agréable, d'une saveur un peu douce, & il passe aisément par les urines. Un des plus renommés après celui-là, est le vin d'*Albano* ; il y en a de rouge & de blanc ; ils conviennent l'un & l'autre aux personnes saines & aux infirmes ; ils facilitent la respiration, & excitent les urines. . . . Le vin de *Montefiacone* ne cède point à celui d'*Albano*, pour l'excellence du goût. Le vin de *Vicence*, capitale d'un petit pays appelé le *Vicentin*, dans l'état de Venise, est un vin innocent dont les gouteux boivent sans en ressentir aucune incommodité. . . . Les vins qu'on nous envoie d'Espagne sont non-seule-

ment différens des autres , par la qualité qu'ils tiennent du climat , mais encore par la manière dont on les fait ; car on met bouillir sur un peu de feu le suc des raisins dès qu'il a été tiré , puis on le verse dans des tonneaux où on le laisse fermenter ; mais comme il a été dépouillé par le feu d'une partie considérable de son phlegme , ce qui empêche les sels de se développer assez par la fermentation pour diviser exactement les parties sulfureuses , il arrive que les souffres n'en sont qu'à demi raréfiés , & qu'embarrassant les pointes des sels , ils ne leur laissent que la liberté de chatouiller doucement la langue , ce qui est cause que ces sortes de vins ont une consistance de sirop , & un goût fort doux ; mais l'usage fréquent en est dangereux à la santé. Ces vins ne se doivent boire qu'en passant , & en fort petite quantité , seulement pour remédier à certaines petites indispositions d'estomac , que l'usage commun des vins ordinaires est quelquefois incapable de corriger . . . L'Allemagne n'est pas également fertile en bons vins , & il n'y a que la partie méridionale ; & l'on croit même , en consultant la carte méridionale , que toute les régions situées à plus de cinquante-un degrés d'élevation du pôle , sont stériles en bons vins , parce que dans les lieux voisins du septentrion , l'air est moins subtil & la terre moins remplie de soufre. Entre les vins d'Allemagne , ceux du Rhin & de la Moselle , tiennent le premier rang. Ils fermentent un soufre très-fin , & un acide très-délié , beaucoup d'esprit éthéré , une suffisante quantité de phlegme , & beaucoup de terre ; ce qui les rend très-sains... Les principaux vins de France sont ceux d'Orléans , de Bourgogne , de Languedoc , de Provence , d'Anjou , de Poitou , de Champagne , &c. Les vins d'Orléans sont vineux & agréables ; ils n'ont ni trop ni trop peu de corps : ils fortifient l'estomac ; mais ils portent à la tête , & ils enivrent aisément. Pour les boire bons , il faut qu'ils soient dans leur seconde année. Les vins de Bourgogne sont la plupart un peu gros , mais excellens. Ils ont , pendant les premiers mois , quelque chose de rude , que le tems corrige bientôt ; ils sont très-nourrissant ; ils fortifient l'estomac , & portent peu à la tête. Les vins de Gascogne sont gros & couverts , peu astringens néanmoins. Ils ont du feu sans porter à la tête , comme les vins d'Orléans. Ceux de Grave , qui croissent auprès de Bourdeaux , & qu'on nomme ainsi , à cause du gravier de leur terroir , sont avec raison , les plus estimés du pays. Ils ont un goût un peu dur ; mais ce sont des vins qui enivrent moins que les autres , & dont la principale qualité est de fortifier l'estomac & les intestins..... Les vins d'Anjou sont blancs , doux & fort vineux. Ils se gardent assez long-tems , & sont meilleurs un peu vieux... Les vins de Champagne sont très-déliés ; ce qui est cause qu'ils ne portent presque point d'eau , & nourrissent peu. Ils exhalent une odeur subtile qui rejouit le cerveau. Leur goût tient le milieu entre le doux & l'austère. Ils montent aisément à la tête , & causent des fluxions , quoiqu'ils passent facilement par les urines ; ceux de la côte d'Ai sont les plus excellens... Les vins de Poitou ont de la réputation , & ils méritent d'être estimés par le rapport qu'ils ont avec les vins du Rhin ; mais ils sont plus cruds... Les vins de Paris sont blancs , rouges , gris , paillets , tous chauds & secs , portant peu l'eau , & assez agréables au goût. Les vins de

Roanne flattent le goût, & sont de plus fort sains, ce qui vient de leur exposition; car ils croissent sur des côreaux, dont la plupart regardent ou l'orient, ou le midi; ce qui ne peut que les rendre excellens . . . Les vins de Lyon, qui croissent le long du Rhône, connus sous le nom de *vins de rivage*, sont vigoureux & exquis. Ceux de Condrieux sur-tout ne sçauroient être assez loués pour leur bonté . . . Les vins de Frontignan, de la Ciutat, de Cantepedrix, de Rivesarde, sont comparables aux vins de Saint Laurent & des Canaries. Ils ne conviennent point pour l'usage ordinaire, & ils ne sont bons que lorsqu'il s'agit de fortifier un estomac trop froid, ou de dissiper quelque colique causée par des matieres crues & indigestes. On en use aussi par régal, comme on use des vins d'Espagne. Ces vins contiennent une grande quantité de sels, beaucoup de soufre, & peu de phlegme, ce qui vient de la façon qu'on donne au raisin dont on les fait. On en tord la grappe avant que de la cueillir, & on la laisse ainsi quelque tems se cuire à l'ardeur du soleil qui enlève une bonne partie de l'humidité; enforte que leur suc trop dépouillé de son phlegme, ne peut ensuite fermenter entièrement; d'où il arrive qu'il retient une douceur & une épaisseur à-peu-près semblable à celle des vins d'Espagne. Pour ce qui est de l'année, il faut y avoir beaucoup d'égard, si l'on veut juger sainement de la qualité du vin. Celui de Beaune, par exemple, demande une saison tempérée; & celui de Champagne veut une saison bien chaude. Le premier est sujet à s'engraisser, quand les chaleurs ont été grandes, & le second demeure verd, après un été médiocre; il en est de même des autres vins, mais

le détail en seroit inutile.

VINAIGRE, vin qui s'est aigri naturellement, ou qu'on a fait aigrir, en y mêlant quelques acides ou autres drogues. On fait aussi du *vinaigre* avec du cidre, de la biere, du poiré, &c. on en prépare avec différentes plantes, fleurs ou fruits, tels que des fleurs de roses, des fleurs d'oranges, des fleurs de sureau, de l'estragon, &c. Le *vinaigre* d'Orléans est le plus estimé, soit à cause que les vins y sont plus propres, soit parce que les vinaigriers le sçavent mieux préparer.

Le *vinaigre* est une liqueur acide, pénétrante, volatile & végétale, que l'on tire du vin, au moyen d'une seconde fermentation: il est extrêmement utile, parce qu'il résiste de la maniere la plus forte à la putréfaction dangereuse, à laquelle les sucs animaux sont sujets. Il ne peut nuire par son acreté, à cause des particules huileuses qu'il contient, qui se manifestent par grand nombre d'expériences, quoique cachées par l'acide. Il est très-pénétrant; il s'insinue dans toutes les parties du corps, si on en excepte un petit nombre de vaisseau; & venant à se distribuer dans tout le système vasculaire, il y agit avec efficacité, sur-tout lorsqu'il est aidé par la chaleur naturelle & le mouvement vital. Il se mêle encore très-proprement avec tous les fluides animaux, sans en excepter même l'huile, & produit par ce moyen, un grand nombre d'effets dans le corps. Les mets peuvent être assaisonnés avec du *vinaigre*, à moins qu'il n'y ait une maladie d'une nature froide. Le *vinaigre* est froid & desséchant; ses parties, comme nous l'avons dit, sont très-déliées: c'est un puissant dissolvant. Il divise, il atténue les mauvaises humeurs dont l'estomac

est embarrassé. Si l'on a pris en aliment quelque substance dont les élémens soient grossiers, elle fera dissoute, atténuée, &, pour ainsi dire, travaillée par l'action du vinaigre. Il y a deux sortes de vinaigre, savoir le rouge & le blanc. Le vinaigre rouge se fait avec le vin rouge, & le vinaigre blanc, avec le vin blanc. On appelle aussi quelquefois le vinaigre distillé, vinaigre blanc. Le vinaigre peut être encore nommé différemment, suivant les différentes sortes de plantes qu'on y a fait infuser; par exemple, le vinaigre rosat, le vinaigre de sureau, le vinaigre d'œillet, le vinaigre d'estragon, & plusieurs autres. Le vinaigre doit être choisi, en général, d'une saveur piquante, agréable, & suffisamment acide, qui ait été fait avec de bon vin rempli d'esprits, & chargé de beaucoup de tartre. Le vinaigre est astringent & rafraîchissant, pourvu qu'il soit pris en une quantité modérée. Il excite l'appétit, il aide à la digestion des alimens, il apaise les ardeurs de la bile, il arrête quelquefois le hoquet & le vomissement.

VINAIGRIER; celui qui fait ou qui vend le vinaigre. Leur communauté, à Paris, fut érigée en corps de jurande, dans le quatorzième siècle, sous le règne de Charles VI; & ses premiers statuts, qui lui furent donnés par le prévôt de Paris, furent homologués & enregistrés au châtelet, par sentence du 18 Octobre 1394. Ces anciens statuts ont été confirmés par nombre de rois.

VINEUX; nom d'une couleur: c'est un rouge foncé qui tire sur celle du vin-rose. Les étoffes de laine, dont la couleur est vineuse, sont très-sujettes à changer, & à perdre cette couleur.

VINGT, nombre pair qui est composé de deux fois dix, ou de

quatre fois cinq, &c. en chiffre arabe, il se marque ainsi (20); en chiffre romain (XX), & en chiffre françois ou de finance (xx); il y a certaines provinces de France où on est en usage de se servir des mots quatre-vingt & quatre-vingt-dix, au lieu de ceux huitante & nonante; mais on ne dit jamais deux vingt, trois vingt, &c.

VINGTIÈME, partie d'un tout divisé en vingt parties égales. En fait des fractions les vingtièmes se marquent ainsi $\frac{1}{20}$, $\frac{2}{20}$, $\frac{3}{20}$, &c.

VINGTAINE, prononcez vingtaine. Vingt choses de la même espèce rassemblées. On dit une vingtaine de louis, une vingtaine d'aunes de cette étoffe, &c.

VINGTAINS, ou **VINTAINS**; nom qu'on donne dans les fabriques d'étoffes de laine de Provence, de Languedoc & Dauphiné, aux draps dont la chaîne est composée de vingt fois cent fils, ou, pour mieux dire, de deux mille fils. Il y en a aussi qu'on appelle vingt-deuxains, vingt-quatreains, &c. Cela dépend de l'augmentation de deux cents fils que l'on fait à leur chaîne.

VIOLET, couleur qui a pris son nom de la ressemblance qu'elle a avec la fleur de ce nom. Le violet a plusieurs gradations, ainsi que les autres couleurs; on le distingue aussi en violet fin & violet commun, ou ordinaire, ou faux.

VIOLETTE, plante dont il y a deux espèces, la simple & la double. La première pousse de sa racine, beaucoup de feuilles presque rondes, dentelées, attachées à de longues queues. Il s'élève d'entre elles des pédicules menus, qui soutiennent chacun une petite fleur purpurine ou bleue, tirant sur le noir, d'une odeur douce, composée de cinq feuilles, dont l'intérieur

finit par une espèce de retine ou épéron: le calice est divisé, jusqu'à la base, en cinq parties. Lorsque la fleur est passée, il paroît une coque qui s'ouvre en trois quartiers, & qui laisse voir plusieurs semences presque rondes, menues & blanchâtres. Cette plante se plaît dans les lieux ombrageux; elle est très-commune dans les champs & le long des haies, & croît dans toutes sortes de terre... La *violette* double est semblable à la simple, sinon que tantôt elle est blanche, tantôt rouge, tantôt *violette*, & de plusieurs autres couleurs; elles courent en terre, & talent l'une contre l'autre; elle veut du soleil médiocrement, une terre bonne & forte, & on doit l'arroser de tems en tems: on la conserve micux dans les pots qu'en pleine terre, parce qu'en hiver on peut la serier. Comme elle ne graine point, on la décale, & on en replante séparément les tiges.

VIOLETTE EN PYRAMIDE, ou *Violette arborée*, plante à une ou plusieurs tiges, qui depuis le pied jusqu'à la cime, se charge d'une quantité de petits boutons en forme d'une longue pyramide. Ces boutons sont languets & cannelés, & en s'élargissant forment comme autant de petites étoiles bleues, du milieu desquelles s'élève un petit filet blanchâtre. Ses fleurs sentent le storax. On doit estimer cette plante, parce qu'elle est quelquefois plus de six mois en fleur. Elle veut un soleil médiocre, une bonne terre forte, & il faut l'arroser abondamment. Elle ne graine point, dit *Morin*, mais on la multiplie par le moyen des racines qui sont pleines de lait. On les rompt en morceaux, elles reprennent, se lèvent & portent des fleurs. . . . Le même *Morin* donne le nom de *violette vulgaire* à une anémone qui,

en fleurissant est toute *violette*; mais après elle devient pâle & grisâtre. Les Italiens l'appellent *paronasse*, & les Flamands *cul-de-ta bac*.

Le nom de *violette* est aussi donné par la *Quintinie*, à deux espèces de pommes. La première, plus longue que plate, a le fond du coloris blanchâtre, un peu tiqueté aux endroits où le soleil n'a pas donné, mais chargé, ou plutôt rayé, & soueté d'une assez belle couleur de rouge enfoncé aux endroits qui en sont vus. La couleur de sa chair est fort blanche, & cette chair très-fine & délicate, l'eau extrêmement douce & sucrée, ne laissant aucun marc. On commence d'en manger, dès qu'on la cueille, jusqu'à Noël; elle ne passe pas outre. La seconde qu'on prétend être meilleure que la *violette* ordinaire, & durer plus long-tems, ne commence qu'après l'autre.

Le même donne encore le nom de *grosse violette* longue à une des plus mauvaises espèces de figue. Le nom de *violette hâtive* à une espèce de pêche qui vient au mois de Septembre, immédiatement après les chevreuses; & celui de *violette tardive*, à une autre espèce de pêche qui vient au mois d'Octobre. On l'appelle encore *pêche marbrée*. Elle passe toutes les autres par son goût agréable, quand elle est bien mûre; il lui faut beaucoup de chaleur. Elle vient un peu plus grasse que la *violette* ordinaire, & ne colore pas si universellement qu'elle, d'où vient qu'on lui donne cet autre nom de *marbrée*, parce que souvent elle n'est en effet, que fouettée d'un rouge violet. Son défaut est de ne pas bien mûrir, & de crevasser par-tout, quand la fin de l'été ou de l'automne, sont trop humides ou trop froids. Elle fait un bel arbre, & quoiqu'il n'y ait

pas de deux espèces différentes, cependant tel arbre a la fleur grande, & tel autre l'a petite, de même que parmi les autres violettes.

VIOLIER, plante qu'on appelle autrement *leucolum*. Voyez *Giroflie*.

VIORNE, arbrisseau fort flexible. Ses feuilles sont blanches, semblables à celle de l'orme, toute fois plus velues & dentelées à l'entour, & croissent des deux côtés de la branche, par nœuds & intervalles, & ont un goût astringent. Sa fleur est blanche, & faite en bouquet, de laquelle pendent certains grains aplatis, comme des lentilles, qui sont verts au commencement, & puis rouges, & enfin noirs. Ses racines sont presque à fleur de terre; & quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre les oiseaux. Ses branches sont si souples, qu'on s'en sert à lier des fagots.

VIRGINIE; nom d'une tulipe qui est panachée d'incarnadin sur du blanc, avec des pièces détachées qui semblent des gouttes de sang.

VIRGOULEUSE, espèce de poire qu'on mange en automne; c'est une poire de figure assez longue & assez grosse, ayant environ trois ou quatre pouces de haut sur deux à trois de large. La queue en est courte, charnue & penchée, l'œil médiocrement grand & un peu enfoncé, la peau lisse & unie, & quelquefois colorée, & qui, enfin de verte qu'elle étoit sur l'arbre, jaunit à mesure qu'elle approche de sa maturité, & en mûrissant devient tendre & fondante; en sorte que quand on la prend à propos, elle se trouve un de meilleurs fruits du monde. Son arbre a par-tout une vigueur extraordinaire. Les poires de *virgoulé* qui sont à une belle exposition, y acquièrent un vermillon admirable.

VIPERE, espèce de serpent qui sort vivant du ventre de sa mère, & non pas en œuf, comme les autres espèces; il est long environ comme le bras, & gros de deux pouces, quelquefois un peu moins; mais il n'atteint jamais la grandeur des autres serpens, quoiqu'il en ait à-peu-près la figure extérieure. La chymie & la pharmacie sont nombre de préparations avec la *viper*, que l'on tire de Montpellier, de Padoue, &c. mais qu'il est toujours plus sûr de prendre chez un apothicaire honnête homme.

VISITE, acte de juridiction qui doivent faire les maîtres gardes & jurés des corps des marchands & des communautés des arts & métiers. Ces *visites* sont de deux sortes, les *visites* d'obligations, & les *visites* volontaires. Les premières sont établies & fixées par les statuts, & il y est attaché un droit pour les jurés; les secondes dépendent de la volonté & de l'exactitude des maîtres-gardes, & elles se font sans aucun droit. Ces *visites* volontaires, & souvent inattendues, obligent les maîtres des différens arts à être toujours sur leurs gardes, & à ne pas transgresser les réglemens de leur communauté. Dans ces deux sortes de *visites*, on est tenu de les souffrir sans résistance, d'ouvrir les portes des magasins, boutiques & ateliers, & de représenter les poids, les marchandises, ouvrages & outils que les maîtres-gardes veulent visiter.

VITRE, verre dont on garnit les fenêtres & portes des maisons. Voyez *Verre*.

VITRIER, ouvrier qui travaille & emploie le verre, soit en construisant des panneaux avec du plomb, soit en en garnissant des châssis à carreaux, soit en en faisant des lanternes & autres ouvrages. L'art de peindre le verre est aussi du district

des *vitriers*. Les statuts des maîtres *vitriers* de la ville de Paris sont très-anciens : ils leur furent donnés par lettres-patentes de Louis XI du 24 Juin 1467, enregistrees au Châtelet le 26 Août de la même année. En 1665, en exécution d'un Arrêt du Parlement du 25 Février, ces anciens statuts furent réformés ; & les nouveaux, qui furent dressés sur l'avis du lieutenant civil, & du procureur du roi du châtelet du 11 Janvier 1666, furent confirmés par lettres-patentes de Louis XIV du 22 Février suivant, & en registrées au parlement le 19 Avril de la même année. Ces statuts contiennent XXXV articles, dont les II, III, IV & V traitent des apprentifs, & fixent le tems d'apprentissage à quatre années, & celui de compagnonage à six.

VITRIOL, sel minéral qu'on tire comme le salpêtre, par lotion, par filtration, par évaporation, & par crySTALLISATION d'une espèce de marcaffite appelée *pyrites* qui se trouve dans nombre de mines. Il y a quatre espèces générales de vitriol, le blanc, le verd, le bleu, & le rouge.

VIVE, *Viva* ou *Draco marinus*, poisson de mer à-peu-près de la taille & de la figure d'un maquereau ; mais elle a la peau plus unie, la chair plus ferme, & les arrêtes plus piquantes : c'est un des poissons les plus sains & les plus exquis que l'on serve sur les tables ; la chair en est tendre, blanche, ferme, cornte, friable, peu chargée de fucs grossiers & d'un très-bon goût ; elle se digere facilement, charge peu l'estomac & nourrit beaucoup ; elle ne produit aucuns mauvais effets, à moins qu'on n'en use avec excès : elle convient en tous tems, à toute sorte d'âges & de tempéramens. Ce poisson est armé, sur le dos, de petits aiguillons ou de petits os tran-

chans qui lui servent de défense contre les pêcheurs. S'ils en sont piqués, la partie s'enfle ; & la tumeur est accompagnée ordinairement d'inflammation, de douleur & de fièvre. Ces aiguillons n'ont pas même perdu tout leur venin, quand l'animal est mort ; & quand, par hazard, les cuisiniers en sont piqués, il leur arrive presque les mêmes accidens, que si l'animal eût été vivant ; c'est pourquoi il est ordonné par les réglemens de police aux pêcheurs & aux marchands de poisson de les couper. La *vive* se mange ordinairement rôtie sur le gril, servie à la sausse blanche, avec un peu de verjus ; elle est fort saine, apprêtée ainsi : quelqu'uns l'aiment mieux fritte, d'autres au beurre roux ; ce dernier apprêt lui ôte beaucoup de sa bonne qualité, le beurre roussi étant un beurre à demi-brûlé qui ne sçauroit que contrarier la digestion. On apprête les *vives* en gras & en maigre.

VIVE-PATURE ; *en terme de coutume*, c'est le tems de grainer & de glander, ou bien le tems auquel on peut ramasser le gland dans les forêts, qui est depuis la S. Michel jusqu'à la S. André inclusivement.

VIVIER, espèce de réservoir dont on se sert pour nourrir du poisson. Il est bon qu'il soit exposé au soleil. C'est ordinairement un grand fossé qu'on creuse dans un fond bas, & capable de recevoir les eaux des pluies qui y coulent par plusieurs ruisseaux. S'il y avoit quelque source ou décharge de bassin qui y fournit de l'eau, ce vivier n'en vaudroit que mieux, & il ne seroit pas si sujet à tarir qu'il l'est bien souvent, principalement dans les années sèches. Il ne faut mettre dans un vivier qu'autant de poisson qu'il en peut nourrir ; car lorsqu'il y en a trop, le poisson devient maigre & de peu de valeur. On se sert aussi

du vivier, si on veut, pour nourrir de l'empoisonnement, jusqu'à ce qu'on veuille en peupler quelque étang.

UNIQUE D'ALBIN; nom d'une tulipe qui est panachée d'un beau pourpre violet, d'un rouge éclatant sur du beau blanc.

UNIQUE DE CAEN, autre tulipe qui est panachée à grands panaches d'un rouge éclatant sur un beau blanc.

UNIQUE DAUPHIN, c'est un violet brun sur un fin blanc. Sa fleur est petite, mais délicate; sa plante ne l'est pas moins, étant sujette à la pourriture & aux pucerons. Il ne lui faut laisser que trois boutons.

UNIQUE DE DELPHES. Tulipe qui est d'un beau violet & blanc, partagé par un peu de rouge.

UNIQUE DE FLANDRES; nom d'un œillet. C'est un pourpre blanc, large & bien détaché, élevé à Lille. Sa plante est assez délicate, difficile à prendre racine, porte grain, & ne creve pas, en lui laissant jusqu'à cinq boutons.

UNIQUE IMPERIAL, ou **ROYAL**, œillet violet & blanc, semblable au primo, large, tranché de gros panaches sur un fin blanc. Il porte graine, & ne se sème pas dans ses boutons, qui ne lui seront pas ôtés jusqu'à cinq.

UNIQUE TRIOMPHANT: œillet violet & blanc, régulièrement tranché, à gros panaches. Il se trouve à Lille. Sa plante est robuste; sa fleur hâtive ne creve pas, en lui laissant cinq boutons.

UNITÉ: c'est le commencement d'un nombre. Quelque nombre que ce soit, n'est que l'assemblage de plusieurs unités.

VOILE, *terme de marine*. Assemblage de plusieurs lés de toile cousus ensemble par les lisieres, & bordés tout autour d'un cordage

qu'on nomme *ralingue*, qu'on attache aux vergues & aux étais d'un vaisseau pour le faire voguer par le moyen du vent qui s'y engouffre. . . . *Voile*, espèce d'étamines très-légères qui se fabriquent à Rheims, & qui servent à faire des voiles de religieuse. . . . *Voiles*, nom qu'on donne en Lorraine aux trains des planches qui se scient dans les montagnes de Vosge, & qu'on conduit sur la Moselle jusqu'à Nanci ou à Metz.

VOITURE, machine qui sert à voiturier & transporter les personnes, leurs hardes, les marchandises, &c. qu'on veut envoyer d'un lieu dans un autre. Il y a des voitures publiques, il y en a de particulières; il y a des voitures par eau, & d'autres par terre.

VOITURIER: c'est, en général, celui qui se charge de transporter d'un lieu en un autre les personnes, les marchandises, &c.

VOL. Le roi a des vols pour le héron, pour le milan royal, pour le milan noir, pour buses, pour faux perdreaux, cercelles, hiboux, corbeaux, choucars, courlis, canepétieres, & pour les champs & les lièvres. Il y a des éperviers pour les merles & les perdrix, & des cormorans pour voler sur les rivières. On dit le *vol pour les gros*, celui qui se fait sur les oiseaux de fort & de cuisine oies grues, &c. Il y a des officiers pour chaque *vol*. Le *vol du milan*, comme on l'a dit, se fait avec quatre oiseaux: on lui donne premièrement un sacret, puis on jette deux sacrets, & enfin un gersaut. Au *vol du héron*, on ne s'en sert que de trois. Le premier se nomme *haussé-pied*, qui le va chatouiller, & le fait hausser; le second qu'on jette en secours, s'appelle *tombisseur*, & le troisième s'appelle *teneur*, qui est pour l'ordinaire un gersaut. . . . *Vol* se dit de

la maniere de voler sur le gibier: on appelle *voler à la toise*, lorsque l'oiseau part du poing à tire d'aile, poursuivant la perdrix au courir qu'elle fait de terre.

VOLAILLE, terme collectif, qui se dit des oiseaux domestiques qu'on nourrit dans une basse-cour, comme dindons, poulets, poules, chapons, &c. Voyez ce que nous avons dit de chacun à leur article particulier.

VOLIERE; petit colombier, où l'on nourrit des pigeons domestiques avec du grain, qui ne vont point à la campagne. Les pigeonneaux de *voliere* sont plus estimés que les fuyards.

VOLUBILIS; sorte de plante qui pousse une tige fort haute, qui monte le long de tout ce qui est proche d'elle, & qui s'entortille. Elle porte une fleur pourprée & de couleur violette. Le *volubilis* pourpré fleurit en Septembre. Le *volubilis* est un nom générique, & on appelle ainsi toutes sortes de plantes dont la tige monte le long de tout ce qui est proche d'elle, & qui s'entortille.

VOUEDE, plante qui sert aux teintures; c'est une espèce de pastel qui croît en Normandie, mais qui a beaucoup moins de force que le pastel de Languedoc, & qui est aussi foible, comme le marouchin ou la dernière cueillette de bon pastel. Il faut mêler de l'indigo ou du bon pastel avec la *vouède*, pour faire de bonnes teintures. On les sème dans les bonnes terres autour de Caen; & quand il est en maturité, on froisse les feuilles dans de grands moulins faits exprès; on en fait des pelotes qu'on fait sécher à l'ombre, pour teindre en bleu foncé, qui doit aussi précéder le beau noir. Ce trafic a beaucoup diminué depuis l'usage de l'indigo, dont il faut moins.

VOYE ou **VOIE**, se dit ordinairement d'une certaine quantité de marchandises qui peuvent se transporter sur une même voiture. On dit, une voie de bois, une voie de plâtre, &c... A Paris, la voie de bois à brûler est composée d'une demi-corde de bois, mesurée dans une membrure qui doit avoir quatre pieds de tous sens.... La voie de charbon de terre contient quatre-vingt-dix boisseaux.... La voie de plâtre doit être de vingt-quatre boisseaux mesurés ras.... *Voie*, se dit quelquefois dans le commerce de la banque, pour désigner la place par où l'on fait remise. On dit en ce sens: *Je vous remettrai ce que je vous dois par la voie de Hambourg. Vous pourrez me faire remise par la voie de Livourne, &c. Voie de chardon*, terme de manufacture de lainage. Donner une voie de chardon à une étoffe de laine, c'est en tirer la laine superficiellement avec le chardon.... *Voie de calandre*; donner une voie de calandre à une étoffe, c'est la passer huit fois de suite sous la calandre.

VRILLES, terme de jardinage. On appelle *vrilles* certains liens que la nature a donnés aux branches de la vigne pour s'accrocher à tout ce qui se trouve dans son voisinage, afin que chaque branche puisse porter le fardeau de son raisin, sans quoi elle se détacherait aisément de son coursion.

URINE; excrément liquide des animaux, mais qui se dit plus particulièrement de celle de l'homme. L'*urine* est du nombre des drogues non colorantes; son principal usage, dans la teinture, est d'aider à faire fermenter & échauffer le pastel. On l'emploie aussi au lieu de chaux dans les cuvées de bleu. On dégraisse quelquefois avec l'urine la laine & tous les ouvrages qui

en sont faits ; mais l'on prétend que ce dégraissage est fort mauvais, & qu'on devoit préférer le savon ou la terre bien préparée.

US ET COUTUMES de la mer ; maximes, loix ou usages qui servent comme de base à la juridiction maritime.

USAGES, au pluriel se dit des bois, des pâturages, des brossailles, des terres vaines & vagues qui appartiennent à des communautés, où chaque particulier peut mener ses bestiaux, ou prendre du bois pour son usage.

USAGER, qui a droit d'usage dans des bois, dans des pâtures. Les *usagers* ruinent les forêts. Il faut avoir des gardes-bois pour les défendre des entreprises, & des dégâts que font les *usagers*.

USANCE ; terme déterminé pour le payement des lettres de change, suivant l'usage des places sur lesquelles elles sont tirées. La connoissance juste des jours ou des mois, dont les *usances* sont comptées dans chaque place, ainsi que celle des jours de faveur ou de grace qu'on y a, sont très-essentielles à toutes les personnes qui font le commerce de la banque, 1° aux tireurs pour faire le fonds de leur traite, 2° à ceux qui les doivent payer, 3° à ceux qui en doivent recevoir le payement, 4° aux tireurs & endosseurs, pour sçavoir, dans le cas de remboursement si les protêts ont été faits dans les tems, & suivant l'usage de chaque place...

Usance, terme d'eaux & forêts, qui signifie l'exploitation de la coupe d'une vente adjudgée aux marchands.

USER ; on appelle une terre usée, une terre devenue stérile pour avoir rapporté trop long-tems sans repos, sans amendement. ... *Usée* ; vente usée, en terme de forêt, c'est celle dont le tems est passé, pour mesurer ou égaler les tran-

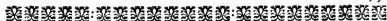
lorsque l'adjudicataire doit avoir coupé & enlevé le bois qui lui a été vendu.

USER une cuve de teinture. C'est en tirer toutes les nuances ou dégradations de couleurs qu'elle peut fournir. Le chef-d'œuvre des maîtres teinturiers en soie, laine & fil, consiste à asséoir une cuve d'Inde, & à la bien user & tirer.

USNÉE ; espèce de mousse qui croît sur le cèdre & le chêne, & qui entre dans la composition des poudres de Chypre, de franchipane & autres poudres de senteurs. Voyez *Mousse d'arbre*.

USTENSILE DE LABOURAGE, sont la charrue, charrettes, tomberaux, haquet, cassemotte, herse, civières, brouettes, rateaux, fourches, tirefiens, écharbonnoirs, sarcloirs, hoes, pics, pelles, bèches, pioches, piochons, échelles, croissans, seaux, vans, cribles, faulx, faucilles, coignées, haches, serpes, marteaux, maillets, tenailles & scies, villebrequins, tarière, vrilles, levriers, broie pour broyer le chanvre, sérans pour le peigner, &c. On parle en leur lieu de tous ces ustensiles.

USTENSILES DE JARDINAGE. Pour les ouvrages du jardinage, il faut aussi des charrettes à fumier, des tombereaux, brouettes, civières, fourches à dents de fer & de bois, pelles, bèches, pics, pioches, piochons & hottes, des scies & maillets, des échalats ou lattes & osiers pour les treillages d'espaliers, cabinets & berceaux, des serpes & planes pour les couper & polir, &c. des échelles de toutes sortes, simples, doubles, & à trois pieds, des jallons ou bâtons bien droits qu'on fiche en terre, pour prendre les alignemens des allées & compartimens d'un jardin, & pour servir aussi de jauge, pour mesurer ou égaler les tran-



X A R

X A R

XARAFES; espèce de changeurs répandus dans toutes les villes de commerce de la côte de Malabar, qui, pour un petit profit qu'on leur donne, examinent les espèces d'argent, sur-tout les pardaos xérains qui ont cours dans le négoce & dont la plupart sont fausses ou altérées. Ces changeurs sont si habiles, qu'ils distinguent une pièce fausse entre mille, sans les peser, sans se servir de la pierre de touche, & même sans la sonner. On peut d'autant plus se fier à leur rapport, qu'ils sont obligés de garantir les pièces qu'ils ont visitées. Il y a aussi des *xaraffes* au Caire, à Constantinople & autres villes de commerce de l'empire Ottoman.



Y E U

Y E U

YEUX *de cheval*. Les chevaux peuvent avoir des maux aux yeux, soit par maladie ou par quelque autre accident; si c'est par fluxion, c'est une inflammation qui survient à cette partie & qu'on connoît en ce que les yeux pleurent, qu'ils sont chauds, rouges & enflés. Il faut, comme à tous autres maux qui y peuvent survenir, commencer par ôter l'avoine au cheval malade, & lui donner du son mouillé; ne le point faire travailler, & ne le pas tenir dans une écurie trop chaude; le grand froid y est aussi contraire. Il ne faut point lui tirer de sang: ce seroit lui faire perdre les yeux, mais lui barrer les veines au larmier, aux deux yeux, s'ils sont malades; lui donner ensuite tous les jours une once de crystal minéral dans du son: si ce remède affoiblissoit trop l'estomach du cheval, & l'empêchoit de manger, on lui donneroit du foie d'antimoine, jusqu'à ce qu'il fût remis en appétit, & après on recommenceroit l'usage du crystal minéral, jusqu'à ce qu'il fût tout-à-fait guéri.

Si l'œil du cheval est rouge, enflé, chaud & fermé, on met un restrinctif tout autour, pour arrêter le cours des humeurs, fait avec du bol commun en poudre, délayé dans du vinaigre & deux blancs d'œufs qu'on applique autour de l'œil, de la largeur d'un demi-pied & qu'on réitere soir & matin. Si la fluxion étoit si forte & le mal si grand, que ce remède n'opérât rien, on prendroit quatre poignées de lierre terrestre qu'on pile dans un mortier; on fait durcir six œufs, on en pile le blanc avec le lierre: on y ajoute demi-septier de vin blanc, fort clair & la moitié de moins d'eau-rose; du sucre candi & de la couperose blanche, de chacun une once & demie: on met le tout en poudre dans ce mortier, on le mêle bien, on le soupoudre d'un once de sel menu, on le lave ensuite, on passe le tout dans un linge ou dans une chausse à hippocras, & on en ramasse l'eau que l'on met dans une phiole, pour s'en servir tous les jours, soir & matin, pour mettre dans l'œil du cheval. Les eaux de plantain, de fenouil, d'euphrase, de rue, de rose, d'éclair, de queue de rose & de chèvrefeuille sont meilleures pour les fluxions sur les yeux, si on y met infuser du vitriol blanc. Le plantain & l'éclair concassés & appliqués sur l'œil malade, dissipent la chaleur causée

aux yeux par une inflammation. d'orme à larges feuilles, qui prend son nom de la ville d'Ypres en Flandres, d'où il nous a été apporté. Voyez Orme.

la Garéniere.

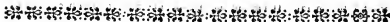
YEUX de veaux en cuisine : pour les servir en hors - d'œuvre, on en ôte ce qui est mauvais : on les fait blanchir & cuire sur la braise, avec vin blanc, bouillon, bouquet garni, sel, poivre : quand ils sont cuits ; on peut les déguiser de différentes façons. Si on les met à la sainte-ménehould, on les pane, on les fait griller, & on sert dessous une sausse à la provençale. Etant cuits à la braise, ils se servent avec différens ragoûts, comme concombres, petits oignons & un salpicon.

YEUX : ce qu'on appelle yeux, en fait d'arbres, chez les jardiniers ; sont de petits endroits noueux & un peu plus élevés que le reste de l'écorce : c'est à ces petits endroits que les feuilles s'attachent, comme on les y voit pendant l'été.

YEUSE, autrement, *chêne verd*, dont le charbon n'entête point. Voyez *Chêne*.

YPREAU ou **YPERAU** ; espèce

YVOIRE ; nom qu'on donne aux défenses de l'éléphant, lorsqu'elles sont en morceaux ou fabriquées en différentes sortes, d'ouvrages par les tabletiers, tourneurs & autres ; & lorsqu'elles sont entières, on les appelle *morfil*. Outre la grande conformation d'*yvoire* qui se fait dans les ouvrages de tour & de tabatieres, on en fait aussi usage dans la médecine, soit en en tirant un esprit & un sel volatil, soit enfin en le calcinant pour en faire le spode. L'*yvoire* qu'on brûle & qu'on réduit en poudre noire très-subtile, c'est ce qu'on appelle *noir d'yvoire*, qui est encore beaucoup en usage parmi les peintres. Toute la côte d'Afrique fournit quantité d'*yvoire* ou de *morfil* ; & les lieux de l'Asie où il y en a davantage, sont l'isle de Ceylan, le royaume d'Achin, de Pégu, de Siam, & d'Aracan : celui de Ceylan est le plus estimé, parce qu'on prétend qu'il ne jaunit jamais.



Z A C

Z E R

ZACINTHE ; plante dont les feuilles sont semblables à celles de la chicorée sauvage, qui pousse des tiges à la hauteur d'environ un pied & demi ; ses fleurs naissent au sommet des branches, par bouquets à demi fleurons jaunes, soutenus par un calice composé de quelques feuilles en écailles. Lorsque sa fleur est passée, le calice prend la forme d'une rosette relevée en côtes de melons ; chaque côte est une capsule qui renferme une semence garnie d'une aigrette ; sa racine est longue, garnie de beaucoup de fibres. Cette plante est excellente pour emporter les verrues, soit qu'on en mange les feuilles en salade, ou qu'on frotte les verrues de leurs suc.

ZEDOIRE ; racine médicinale, sudorifique, excellente pour l'estomach & contre les vers. Elle vient de l'isle de Ceylan.

ZEILANE ; nom que *Morin* donne à une tulipe qui a de grandes panaches, violet d'évêque, bordées couleur de feu sur un beau blanc.

ZÉRO ; chiffre qui se marque cuivre , fait le léton. ainsi (0). Seul , il n'est d'aucune valeur ; mais posé après un chiffre , chir & purifier l'étain à-peu-près il le fait valoir autant de dizaines comme on emploie le plomb pour qu'il étoit composé d'unités. Ainsi purifier l'or , l'argent & le cuivre. & posé devant un zéro , vaut cinq Ou met une livre de zing sur six cents dizaines ou 50 , &c. Deux zéros livres d'étain. Les fondeurs & les placés devant un chiffre , valent au- faiseurs de soudure en usent aussi tant de centaines ; ainsi 300 veut mêlée avec la *terra merita*. Il dire trois cents : trois zéros donne au cuivre une couleur d'or nent la valeur des mille , ainsi 2000 assez brillante , mais qui ne dure donnent la valeur de deux mille : pas. Il faut choisir le zing blanc , quatre zéros donnent la valeur des en belles écailles difficiles à casser , dizaines de mille ; cinq , des centai- point aigre , & s'il se peut , en nes de mille ; & six , des millions. petites barres ou lingots , sur les-

ZIBELINE. Voyez *Martre*.

quels il paroisse comme des espèces d'étoiles.

ZIG-ZAG. ALLÉE DE ZIG-ZAG , est une allée rempante & sujette aux ravines , qui , à cause de cela , est traversée d'espace en espace par des plates-bandes de gazon , en maniere de chevrons brisés , ou de *zig-zags* , de point d'Hongrie , pour retenir le sable. On appelle aussi allée en *zig-zag* , une allée dans un bosquet ou labyrinthe , qui est formée par divers retours d'ange , pour la rendre plus solitaire , & en cacher l'issue.

ZINGI ; fruit des Indes orientales , qui a la forme d'une étoile ; il a l'odeur & le goût pareils à ceux de l'anis , ce qui fait qu'en Europe on l'appelle *anis des Indes*. Les Orientaux se servent de ce fruit pour préparer leur thé & leur sorbet.

ZOROCHE ; espèce de minéral d'argent , assez semblable au gypse. C'est la moindre de toutes les pierres métalliques qui se tirent des mines du Potosi , & celle de laquelle on tire le moins d'argent.

ZURANDALE ; nom que donne Morin à une tulipe. La *zurandale* commune a ses panaches rouges , distinctement séparées d'avec du blanc sur lequel elles s'étendent. La *zurandale* rectifiée est rouge-clair , & beau de blanc , non d'entrée. La *zurandale* de Goa est plomb & une espèce de cadmie de colombine & blanc.

F I N.

647207







20th 3rd





